sinbo
www.sinbo.com.tr

SBM 4705
Ekmek Yapma Makinası
Kullanım Kılavuzu

BREAD MAKER EN
Instruction Manual

MACHINE À PAIN FR
Mode d'emploi

BROTBACKAUTOMAT DE
Gebrauchsanweisung

ХЛЕБОПЕЧКА RU
ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

PEKAČ KRUHA HR
Upute za Uporabu

آلة صنع الخبز AR
دليل الاستعمال

KAPIDAN KAPIYA
444 66 86
ÜCRETSİZ SERVİS
for Turkey

Değerli Müşterimiz,
Ürün seçiminde SİNBO'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.
Uzun ve verimli bir kullanım için cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu özellikle güvenlik talimatlarına dikkat ederek okumanızı ve devamlı suretle saklamanızı tavsiye ederiz.

Saygılarımızla,
Sinbo Küçük Ev Aletleri

SINBO SBM 4705 EKMEK YAPMA MAKİNASI
KULLANIM KILAVUZU

ÖZELLİKLERİ
- Somun büyüklüğü seçimi (750-900g)
- 12 Dijital programlı (hızlı programlama tuşu)
- 13 saate programlanabilir zamanlayıcı
- 60 dakika sıcak tutma fonksiyonu
- Ayarlanabilir kabuk kontrolü: yumuşak, orta, koyu
- Makinada yıkanabilir, yapışmaz kap
- Soğuk kalan dış yüzey
- Kaymaz ayaklar
- Ölçme kabı ve kaşığı
- AC230V, 50Hz, 600W

DİKKAT!!
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuar ortamında elde edilen değerlerdir.Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Children being supervised not to play with the appliance.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This device can only be used by children older than 8 years old or physically disabled or hearing-impaired or people with lessen mental faculties or the inexperienced or ignorant people after providing sufficient information for secure utilization and by informing about the possible hazards or under supervision. Children should not play with this device. The cleaning and maintenance activities carried by children should be under supervision.
ATTENTION: Charcoal and other similar flammable fuels should not be used!

Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, yaşları 8 ile üzeri olan çocuklar ve fiziksel, işitsel veya aki yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır.
DİKKAT! Bu cihazda, odun kömürü ve benzeri tutuşabilir yakıtlar kullanılmamalıdır!

• **Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar**

Cihazınızı kullanırken aşağıdaki temel güvenlik önlemlerini mutlaka göz önünde bulundurmanız gerekmektedir. Herhangi bir elektrikli alet gibi, bu makine de genel güvenlik kurallarının uygulanmasını gerektirir. Kişisel yaralanma tehlikesinin yanı sıra, cihaza ve cihazın özelliklerine zarar verme tehlikesi de söz konusu olabilir. Bu iki konu aşağıdaki ifadelerle belirtilmektedir:

UYARI: Kişisel yaralanma tehlikesi

ÖNEMLİ: Cihaza zarar verme tehlikesi

Ek olarak, aşağıdaki güvenlik tavsiyeleri de göz önünde tutulmalıdır.

Cihazın Konumu

• Cihazınızı, mutfak tezgâhının kenarlarında bulundurmayın.
• Cihazınızı düz ve sağlam yüzeyler üzerinde kullanın.
• Dış mekânlarda kullanmayın.

Kablolar

• Kablo, prizden makineye kadar, bağlantı noktalarını zorlamadan ulaşmalıdır.
• Cihaz kablosunu, mutfak tezgâhının kenarına, çocukların uzanabileceği şekilde sarkık halde bırakmayın.
• Kabloyu, priz ile açık bir yüzey arasında gerili tutmayın (örneğin, alçak bir yerdeki priz ile masa arasında).
• Kabloyu, zarar görebileceği sıcak yüzeyler üzerinde bulundurmayın.

Güvenliğiniz için;

UYARI: Sıcak yüzeylere dokunmayınız! Sıcak ekmek tavasını kaldırmak için fırın eldivenleri kullanın. Buhar tahliye deliklerini, ne olursa olsun kapatmayın.

UYARI: Hareketli parçalara temas etmekten kaçınınız!

• Elektrik şokuna maruz kalmamak için, kordonu ve fişi su ya da diğer sıvı maddeler içerisine batırmayın.
• İçerisinde sıcak nesneler bulunan cihazların taşınması esnasında azami derecede dikkatli olunmalıdır.
• Ekmek yapma makinesini, içerisine bazı aletleri yerleştirip saklamak için kullanmayın; herhangi bir yangın veya elektrik şokuna maruz kalmamak için cihazın içine mutfak eşyası koymayın.
• Cihazı ıslak ya da nemli elle kullanmayın.

Çocuklar

Çocuklara, makineyi kullanmaları konusunda kesinlikle izin vermeyiniz. Çocuklar, özellikle cihazlar çalışırken ve pişirme işlemleri gerçekleşirken denetim altında bulunmadıklarında, tehlikelere maruz kalabilmektedirler.
Çocukları, mutfaktaki tehlikelere karşı dikkatli olmaları için eğitim ve tam olarak göremedikleri yerlere erişmemeleri konusunda uyarın.

DİĞER GÜVENLİK HUSUSLARI

• Eğer, herhangi bir sebepten dolayı, cihazın kablosu zarar görmüşse, cihazı kullanmayın. Kablonun orijinal yedek parçası ile değiştirilmesi için en yakın teknik servisimize başvurun.
• Cihaza zarar verebileceğinden, makine üzerinde aksesuar türünden eklemeler yapmayın.
• Gazlı/elektrikli bir ocağın ya da fırının üzerine/yakınına koymayın.
• Cihazın zarar görmemesi için, pişirme tavası ya da başka bir nesneyi cihazın üzerine koymayın.
• Aşındırıcı pedler ile temizlemeyin. Pişirme tavasını, yoğurma bıçağını, ölçüm kabını veya kaşığını bulaşık makinesinde yıkamayın.
• Cihazı ve kablolarını ısı, direkt güneş ışığı, nem, keskin cisimler vb. etmenlerden koruyun.
• Makineyi çalıştırmadan önce, ekmek pişirme tavasını düzgün bir şekilde yerleştirin.
• Cihaz çalışmıyorken, içerisindeki parçaları yerleştirirken, temizlerken ya da herhangi bir sorun çıktığında, fişi prizden çıkartın. Çıkartırken kabloyu değil, fişi çekin.

SİNBO EKMEK YAPMA MAKİNESİNİ TANIYALIM

SİNBO ekmek yapma makineleri ile damak tadınıza uygun, hijyenik ve sağlıklı ekmekler yapabilirsiniz. Ekmek pişirme konusunda büyük bir çaba göstermeniz gerekmeyecektir; çünkü bilgisayar destekli cihazınız, sizin yerinize pek çok işi kendisi yapacaktır.

Ekmek yapım işlemi aşağıdaki üç aşama kadar kolaydır:

1. Malzemeleri koyunuz.
2. Menüden programı seçip başlama butonuna basınız.
3. Ekmeğin hazırlanmasını bekleyiniz.

Not: Pişirme işlemi esnasında cihazın çalışmasını durdurmayın. Kepekli ekmeğin yanı sıra pek çok ekmek çeşidini yapabilen bu cihaz; sandviçleriniz ve pizzalarınız için hamur yapar, kek ve reçel hazırlamanıza imkân verir. Her şey çok kolay ve ev yapımı tadındadır.

İlk Kullanımdan Önce Bilmeniz Gerekenler

Kullanmaya başlamadan önce, elinizdeki kullanım kılavuzunu okumak için birkaç dakikanızı ayırın ve ileride referans olması için uygun bir yerde saklayın. Güvenlik talimatlarına uymak için de gerekli dikkati gösteriniz.

1. Ekmek yapma makinesini dikkatli bir şekilde açın ve bütün paketleme materyallerini ortadan kaldırın.
2. Paketleme sırasında biriken tozları temizleyin.
3. Pişirici tavayı, yoğurma bıçağını ve ekmek yapma makinesinin dış yüzeyini temiz ve nemli bezle silin. Pişirici tava yapışmayı önleyici bir yüzey ile kaplıdır. Ekmek yapma cihazının hiçbir tarafında aşındırıcı pedler ve yapışkanlı herhangi bir madde kullanmayın.
4. İlk kullanımda sıvıyağ, tereyağı ya da margarin kullanarak ekmek tavasını yağlayın.
5. Bir kez daha temizleyin.
6. Yoğurma bıçağını, pişirme tavasındaki aks üzerine yerleştirin.

Not: Cihazın üretilmesi esnasında bazı bileşenleri, koruma amacıyla yağlanmaktadır. Bu yüzden, cihaz ilk kez çalıştırıldığında bulunduğu ortama, bir takım yabancı buharlar çıkabilir; bu durum gayet normaldir.

ÖZELLİKLER

Zamanlayıcının kullanılması

Ekmeğin ileriki bir zaman, ya da sabah için hazır olması isteniyorsa; zamanlayıcı ayarları kullanılır. Zamanlayıcı süresi maksimum 13 saattir. Bu ayarların hangi programlar için yapılabilir olduğu "Pişirme döngü süreleri" bölümünde görülebilir. Bu ayarlar yumurta, taze süt, ekşi krema ya da peynir gibi çabuk bozulan malzemelerle hazırlanan tarifler uygulanırken kullanılmamalıdır.

1. Ekmeğin ne zaman hazır olmasını istediğinize karar verdikten sonra; şimdiki saat ile hedeflediğiniz saat arasındaki zaman farkını hesaplayın. Örneğin, sabah saat 08.00'de hazır olması isteniyorsa ve şu anki saat 19.30 ise; aradaki zaman farkı 12 saat 30 dakikadır. O halde, bilgi ekranında 12:30 değerine ulaşılana kadar zamanlayıcı butonlar kullanılacaktır.
2. Zamanı arttırma ve azaltma butonları kullanılarak bu süre girilir. Zaman butonları, 10'ar dakikalık dilimler halinde sürenin arttırıp azaltılmasını sağlar. "Başlat" butonuna basıldığında, ":" simgesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
3. Eğer yanlış bir süre belirlemişseniz, "durdur" butonuna 2 saniye kadar basın. Zamanlayıcı iptal edilecek ve normal programa geri dönülecektir. Süreyi yeniden belirlemek için 1 ve 2 adımları tekrarlanmalıdır.
4. Zamanlayıcı ayarı maksimum 13 saatlik süre ayarı yapabilir. Bu süre; ekmeğin pişirilme işleminin bitip hazır hale gelmesine kadar olan aralığı da kapsamaktadır.

Uyarıcı sinyal sesi

Uyarıcı sinyaller aşağıdaki durumlarda duyulur:

• Herhangi bir butona basıldığında
• İkinci yoğurma evresi öncesinde tahıl, meyve, kuruyemiş vb. Katkıların hamura eklenmesi zamanı geldiğinde makinenin kapağını açarak ilaveleri yapın ve kapağı kapatın.
• Program bittiğinde
• Ilık tutma süresi bittiği zaman.

Elektrik kesilmeleri

Kısa bir elektrik kesintisinden sonra:

• Eğer program kabarma 1 aşamasına henüz ulaşmamışsa, "başlat" butonuna basılır; bu sayede cihaz otomatik tekrar fonksiyonunu kullanmaya devam eder.
• Eğer elektrik mayalanma aşamasında kesilmişse, hamurun mayalanması ve kabarması beklenir, daha sonra fırın programı seçilerek mayalanan hamur pişirilerek devam ettirilir. Böylece hamurunuz bozulmamış olur.

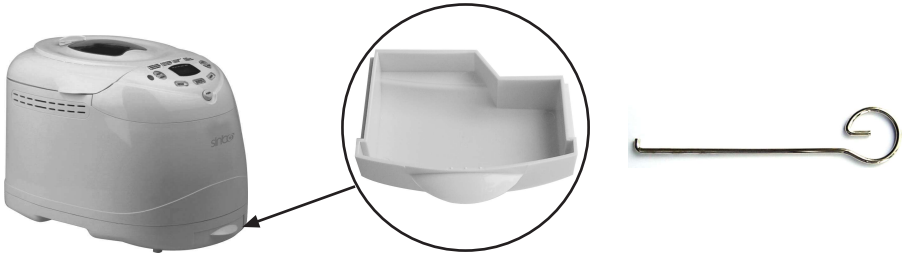
Ortam sıcaklığı

Ekmek yapma makinesi değişik sıcaklıklardaki ortamlarda çalışabilir; ancak, sıcak bir odada ya da soğuk bir odada pişirilen ekmeklerin boyutları farklı olabilir. Ortam sıcaklığının 15-34°C aralığında olması tavsiye edilmektedir.

Elektrik Gereksinimi

Cihaz üzerinde bulunan voltaj değerinin, A.C. (değişken akım) şeklindeki ev elektrik değeri ile aynı olup olmadığını kontrol edin. Evinizdeki prizler ile cihazın fişi birbirine uymuyorsa, mevcudunun yerine priz ile uyumlu bir fiş takılabilir.
UYARI: Bu cihaz kesinlikle topraklı prizle kullanılmalıdır.

Buhar Tahliye Çekmecesi: Cihazın ön kısmında, aşağıdaki boşluğa takılır.
Çubuk: Karıştırıcı bıçak ekmeğin içinde kaldığı zaman, çıkarmak için kullanılır.



Kontrol Paneli Butonları, Bilgi Ekranı ve Fonksiyonlar
Genel olarak bilgi ekranı;

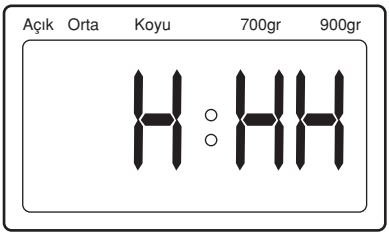
- Seçilen kızarma seviyesini gösterir.
- Seçilen ağırlığı gösterir.
- Seçilen program numarasını gösterir.
- Pişirme işleminin bitmesi için kalan süreyi gösterir

Örneğin; (3:20 "3 saat 20 dakika kaldı"; 0:20 "20 dakika kaldı" anlamına gelmektedir).

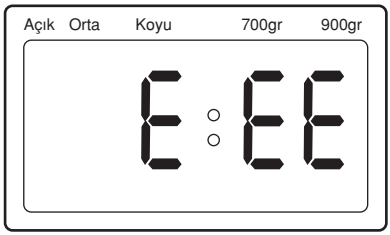
- Isı uyarısını gösterir ("Sorun Giderme" bölümüne bakınız).

Uyarı ekranı

1. Program başlatıldıktan sonra ekranda "H:HH" (bkz. Şekil 1) ibaresi görüntüleniyorsa, içerideki sıcaklık çok yüksektir. Bu durumda, program durdurulmalıdır. Kapak açılarak, makinenin 10-20 dakika boyunca soğuması sağlanmalıdır.
2. Program başlatıldıktan sonra ekranda "E:EE" (bkz. Şekil 2) ibaresi görüntüleniyorsa, sıcaklık sensör bağlantısı ayrılmıştır. Yetkili bir teknisyen gözetiminde sensörler dikkatlice kontrol edilmelidir.



Şekil 1



Şekil 2

Zamanlayıcı butonlar

Ekmeğin yapım zamanını düzenler. "Hızlı pişirme" haricindeki tüm programlar için geçerlidir. Örneğin; akşam saat 20.30'da malzemeler cihaza koyulmuşsa ve ekmeğin sabah saat 07.00'de hazır olması isteniyorsa; aradaki zaman farkı 10:30 olduğu için,10:30 değerine ulaşana kadar zamanlama butonlarına basılır ve makine çalıştırılır. Söz konusu andan itibaren makine, ekmek saat 07.00'de hazır olacak şekilde programlanmıştır.

Kızarma seviyesi butonu

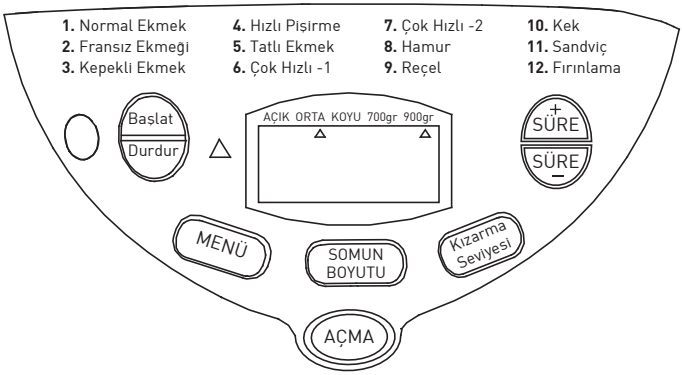
İlgili programlarda açık, orta ve koyu renkteki kızarıklık seçimi için kullanılır. Söz konusu butona ardı sıra basıldığında, seçilen seviye bilgi ekranında açık, orta ve koyu olmak üzere görüntülenmektedir.

Başlat/Durdur butonu
Butona 1 saniye kadar basıldığında, bip sesinin ardından (:) işareti ekrana gelir ve program çalışmaya başlar. Benzer şekilde, butona 2 saniye kadar basıldığında, bip sesi ile birlikte program sonlandırılır.

Somun ebadı butonu
Ekmek yapma makinesi çalıştırıldığında, somun boyutu gevrek ekmek için ayarlıdır. Normal pişmiş somunlar için (700 ve 900 gr. büyüklüklerinde) somun ebadı butonuna bir kez basınız.

Menü butonu
Ekran panosunda 1-12 arası farklı pişirme programlarından birinin seçilmesi için kullanılır.

Açma Butonu
Kapağın açılıp kapanmasını sağlar.



PROGRAM TANIMLARI
Menü butonu ile aşağıdaki program türleri seçilebilir:
1. Normal Beyaz Ekmek
(3:00 ve 2:53) Beyaz ekmek yapımı içindir. Ayrıca diğer çeşit ekmekler içinde bu program kullanılabilir. 700 gr ekmekler için süre 2 saat 53 dakika.900 gr ekmekler için süre 3 saattir.
2. Fransız Ekmeği
(3:50 ve 3:40) Özelliği daha uzun zamanda yoğurması ve pişirmesidir. Beyaz ekmekten daha açık bir renge sahiptir. Daha yumuşak bir ekmek elde edilir. 700 gr ekmekler için süre 3 saat 40 dakika. 900 gr ekmekler için süre 3 saat 50 dakikadır.
3. Kepekli Ekmek
(3:40 ve 3:32) Belirli miktarlarda kepek içeren ekmeklerin yapımı için bu program kullanılır. Bu programda, kepeğin suyu emmesini ve genleşmesini sağlamak için, uzun bir mayalama süresi vardır. Bu programda iken, verimsiz sonuçlar verebileceğinden, zamanlayıcı butonları ile zamanlama yapılması tavsiye edilmez. 700 gr ekmekler için süre 3 saat 32 dakika.900 gr ekmekler için süre 3 saat 40 dakikadır.
4. Hızlı Pişirme
(Çabuk Ekmek) (1:40) Kısa zamanda yapılmak istenen beyaz ekmekler için kullanılır. Bu programda, yoğun kıvamlı ve küçük bir ekmek elde edilir.
5. Tatlı Ekmek
(2:55 ve 2:50) Normal ayarlarla yapılanlardan daha gevrek tatlı ekmekler pişirmek için kullanılır. Gevrek ekmek kabuğu, şekerin yanması ile oluşur. 700 gr ekmekler için süre 2 saat 50 dakika.900 gr ekmekler için süre 2 saat 55 dakikadır.
6. Çok Hızlı-1
700 gr boyutundaki ekmeğin yoğurma, kabartma ve pişirme işlemlerini çok kısa bir sürede gerçekleştirir. Çıkan ekmekler fazla kabaramaz, yumuşak ve beyaz renkte olur.
7. Çok Hızlı-2
900 gr. boyutundaki ekmeğin yoğurma, kabartma ve pişirme işlemlerini çok kısa bir sürede gerçekleştirir. Çıkan ekmekler fazla kabaramaz, yumuşak ve beyaz renkte olur.
8. Hamur (1:30)
Bu ayarlama seçeneği ekmeği pişirmez, sadece hamur yapar. Hamur, haznesinden çıkartılır ve sandviç, pizza vb. şekillerde hazırlanır. Bu program ile, her türlü hamur elde edilebilir. Hamur katkılarının 900 gramı aşmamasına dikkat edilmelidir.

9. Reçel (1:20)
Meyve çeşitlerinden elde edilecek reçellerin hazırlanmasında bu program kullanılır. Katkı malzemelerinin miktarını arttırmayın; reçelin pişirme tavasında kaynayıp, kenarlardan taşarak cihazın iç haznesine dökülmesine engel olun. Böyle bir şey olursa, öncelikle cihazı durdurun. Tavayı dikkatli bir şekilde kaldırın, biraz soğumasını bekledikten sonra da temizleyin.

10.Kek (2:50)
Bu ayar, malzemeleri karıştıracak ve sonrasında belli bir süre için pişirecektir. Malzemelerin, makineye eklenmesinin öncesinde; iki grup katkı malzemesinin farklı kaplarda karıştırılması gerekmektedir (kek tariflerine bakınız).

11. Sandviç (3:00 ve 2:55)
Hafif kıvamda, ancak daha yumuşak ve sandviç ekmeği lezzetinde pişirir. 700 gr ekmekler için süre 2 saat 55 dakika.900 gr ekmekler için süre 3 saattir.

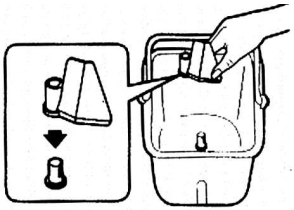
12. Fırınlama (1:00)
Bu ayar, sadece pişirme işlemi için olup, seçilen ayarlardaki pişirme süresini arttırmak için kullanılır. Bu fonksiyon, reçelleri ve marmelatları kıvama sokma işlemleri için de oldukça yararlıdır. Çalışmaya başladığında, ayarlı süre minimum 1 saattir (1:00) ve 1' er dakikalık aralıklarla aşağıya doğru düşer.
Fırınlama (ekstra pişirme) işlemini tamamladıktan sonra, bu fonksiyonu "durdur" butonuna basarak kapatmalısınız. Pişen ekmeği ya da reçeli, ilk 10 dakikanın sonrasında ve daha sonraki 10'ar dakikalık aralıklarda kontrol etmeniz önerilir. Zamanlayıcı ayar butonuna basılarak, pişirme süresi 10'ar dakikalık birimler şeklinde arttırılabilir. Fırınlama programı, başka bir programın bitişinin ardından dinlendirilmeden hemen seçildiğinde, ekranda "H:HH" ibaresi görünüyorsa; kapağı açıp tavayı çıkarın ve 10 dakika boyunca soğumasını sağlayın. Soğuduktan sonra, pişirme tavasını ve içeriğini hazneye yerleştirip programı ayarlayın ve "başlat" butonuna basın.

CİHAZIN KULLANIMI

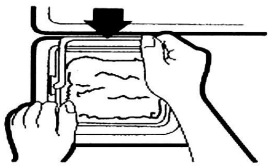
• Bağlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir Şema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (tüketici, yetkili servis) ilişkin bilgiler
Cihazınızla birlikte gelen aksesuarları kolaylıkla kendiniz takıp çıkartabilirsiniz.
Olası bir arıza durumunda cihazın içini açmayınız. En yakın yetkili servise başvurunuz.

1) Pişirme tavasının dışarı çıkarılması
Cihazın kapağını açtıktan sonra, pişirme tavasını kulpundan tutup saat yönünün tersine çevirerek çıkartın ve çalışacağınız yüzeye bırakın (Katkı malzemelerinin tava dışarıdayken konulması, cihazın ısıtıcı ekipmanlarının bulunduğu hazneye dökülmemesi açısından önemlidir).

2) Yoğurma bıçağının takılması
Yoğurma bıçağını iterek dönme aksı üzerine yerleştirin.



3) Malzemelerin ölçülmesi
Gereken malzemeleri ölçün ve listedeki sırasına uyarak pişirme tavasının içerisine birer birer ekleyin (Ayrıntılı bilgi için ilerleyen sayfalardaki "Malzemelerin ölçülmesi" bölümünü inceleyin).
• Tavaya eklediğiniz mayanın, su ya da diğer sıvılar ile temas etmemesine dikkat edin; aksi takdirde maya hemen aktif hale gelmeye başlayacaktır.
• 21-28 °C civarında ılık su kullanın (yazın soğuk, kışın ılık su).



4) Tavanın yerine takılması
Tavayı makinenin içerisine yerleştirin ve saat yönünde çevirerek oturmasını sağlayın.
Bu işlemin ardından kapağını kapatın.

5) Fişin takılması
Fişi prize taktığınızda, cihaz otomatik olarak normal ekmek yapma menüsüne ve normal süreye ayarlanacaktır.
• Cihaz üzerindeki herhangi bir butona basıldığında, butonun çalıştığına dair bir "bip" sesi duyulur.

6) Programın seçilmesi
Menü butonuna basılarak cihaz üzerindeki 12 farklı programdan biri seçilir.

7) Somun büyüklüğünün seçilmesi
Somun ebadı butonuna basıldığında gevrek ile 700 gr ve 900 gr ebatlar arasında seçim yapılır. Makine her çalıştırıldığında, kendisini, gevrek ekmek çıkaracak şekilde ayarlar.

8) Renk (kızarma) seviyesinin belirlenmesi
"Renk" butonuna basılarak, ekmeğin kabuğunun kızarma derecesi ayarlanır. Açık, orta ve koyu ayar olarak ayarlanabilir.

9) Zamanlayıcının ayarlanması
Makinenin çalışmaya hemen başlamasını istemiyorsak, ya da ekmeğin belirli bir zamanda hazır olmasını istiyorsak; zamanlayıcı programı kullanabiliriz.

10) Pişirme işleminin başlatılması
Makineyi çalıştırmak için "Başlat/Durdur" butonuna basılır. Kalan süre, birer dakikalık zaman dilimlerinde düşerek, ekranda görülür.

11) Çalışması
Ekmek yapma makinesindeki işlemler, "Pişirme döngü süreleri" bölümündeki program aşamaları doğrultusunda otomatik olarak gerçekleştirilir. Cihazınız iki kademeli bir yoğurma işlemine göre ayarlı ise, bip sinyali vererek, meyve/yemiş gibi katkı malzemelerinin eklenmesi zamanının geldiği konusunda kullanıcıyı uyarır.
• Pişme işlemi boyunca cihaz üzerindeki aralıklardan buhar çıkışı olabilir; bu durum gayet normaldir.

12) Pişirme işleminin sona ermesi
Program tamamlanmış ve ekmek pişmişse; ekranda 0:00 ibaresi görülür ve "bip" sinyali ile kullanıcı uyarılır.

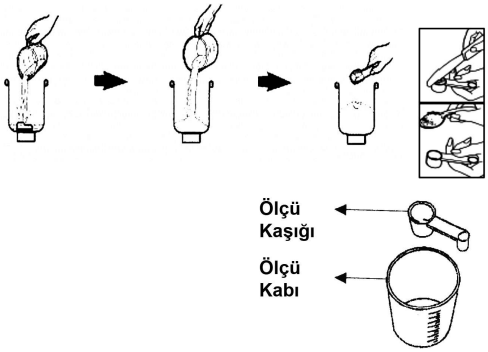
13) Ilık tutma işlemi
Ilık tutma fonksiyonu ile, cihaz içerisindeki sıcak hava, ilave 60 dakika boyunca makine içerisinde dolaştırılır (bkz. "Pişirme döngü süreleri" bölümü). İyi bir sonuç elde etmek için, pişirme tavasını ılık tutma süresi içerisinde ya da başlangıçtaki pişirme programı bittiğinde makinenin içerisinden çıkarılmalıdır. Ilık tutma süresi sona erdiğinde, bip sinyali 10 kez duyulacaktır.

14) Tavanın makineden çıkarılması
"Durdur" butonuna basılır ve kapak açılır.
UYARI: Oldukça sıcak durumda bulunan pişirme tavasını kaldırmak için koruyucu eldiven kullanılmalıdır.
15) Ekmeğin tavadan ayrılması
Tava içerisindeki ekmeğin 15 dakika kadar soğumasını bekleyin ve sonrasında tavayı ters çevirerek tabanına birkaç kez vurun. Çıkan ekmeği, alttan hava alabileceği ızgaralı bir yere koyun. Tavanın içerisine ılık su dökerek, yoğurma bıçağının dönme şaftına yapışmasını önleyin.
• Bazen, yoğurma bıçağı ekmek somununun içerisinde kalır. Bu durumda somunun soğumasını bekledikten sonra cihazın içinden çıkan çubukla çizmeden çıkarın veya yapışmaz yüzeyinin çizilmemesi için, ahşap ya da plastik bir mutfak gereci kullanın.
NOT: Cihazın kapağı, pişirme işlemi esnasında açılmamalıdır. Bu durum hem ekmeğin kalitesini, hem de kabarma seviyesini etkiler. Kapağı sadece, programın gerektirdiği katkı malzemelerinin eklenmesi sırasında açınız.
UYARI: Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekiniz.

Malzemelerin ölçülmesi
Ekmek yapma makinesini kullanılmasındaki en önemli aşama, katılacak olan içeriğin tam ve doğru şekilde ölçülmesidir; aksi takdirde hoş olmayan pişirme sonuçları elde edilebilir. Malzemeler, her bir tarifte belirtildiği miktar ve şekilde, pişirme tavasına eklenmelidir. Sıvı ve kuru malzeme ölçüleri aşağıdaki gibi verilmiştir:

Sıvı ölçümleri

Makineyle birlikte verilen kabı kullanın. Ölçüm kabı düz bir zemine bırakılmalı ve sıvının seviye çizgisi ölçüm çizgisine getirilmelidir. Tariflerin kritik ölçülerini aşabileceğinden, miktarlar tahmini olarak belirlenmemelidir.



1. Sıvılar (Su, yağ, süt) 2. Kuru (Un, şeker, tuz) Maya hariç 3. Maya

Kuru malzeme ölçümleri

Kuru malzemelerin ölçümleri; verilen ölçü kabı ve kaşığıyla yapılmalıdır. Kuru malzemelerin ölçümü, malzemenin, kaşık yardımıyla ölçü kabına doldurulmasıyla gerçekleştirilir ve dolduğunda üzerindeki fazlalıklar bıçakla sıyrılır. Eklenecek olan ekstradan içerik, tarifin ayarını bozabilir. Ayrıca belirtilmedikçe, unu elemeyin. Küçük miktarlardaki muhteviyatın (maya, şeker, tuz, süt tozu, bal, pekmez vb.) ölçülmesi sırasında da, verilen ölçüm kaşığı kullanılmalıdır. Ölçümler belirtilen seviyelerde olmak zorundadır,
zira küçük farklar bile tarifin ayarını etkileyecektir. Cihazla beraber verilen iki hazneli plastik ölçeğin büyük olan tarafı yemek kaşığı (tablespoon); küçük tarafı ise tatlı kaşığı (teaspoon) olarak hacimlendirilmiştir.
NOT: DENEME VE TECRÜBELERİNİZLE EN İYİSİNİ YAPABİLİRSİNİZ.

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız.Bulunduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis
merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir. Arıza durumunda cihazı kendiniz sökmeye kalkışmayınız, bakım merkezimiz ya da satış sonrası hizmet merkezimiz ile bağlantıya geçiniz.
Cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir, ve cihazınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

TAŞIMA ESNASINDA

- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız,
- Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız,
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI

Çevre korumasına siz de katkıda bulunabilirsiniz!
Lütfen yerel düzenlemelere uymayı unutmayın: Çalışmayan elektrikli cihazları, uygun elden çıkarma merkezlerine götürün Kullanım sırasında insan ve çevre sağlığına tehlikeli veya zararlı olabilecek bir durum söz konusu değildir.

TEMİZLİK VE BAKIM

• Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler

1. UYARI: Elektrik şokuna maruz kalmamak için, temizlik işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.
2. Ekmek yapma makinesinin soğumasını bekleyin.
ÖNEMLİ: Elektrik şoku oluşabileceğinden ya da cihaz zarar görebileceğinden, cihazın tümünü veya kapağını her ne şekilde olursa olsun herhangi bir sıvıya daldırmayın.
3. Dış temizlik: Cihazın kapağını ve dış yüzeyini nemli ya da hafifçe ıslatılmış bir bezle silin.
4. İç temizlik: Cihazın iç kısımlarını silmek için nemli bir bez ya da sünger kullanın.

5. Pişirme tavası: Pişirme tavasını ılık su ile yıkayın; sabun kullanılması şart değildir. Yapışmaz yüzeyin çizilmemesine özen gösterilmelidir. Pişirme tavasının, cihazın iç haznesine yerleştirilmeden önce, kuruması beklenilmelidir.
• Pişirme tavası, ölçüm kabı ve kaşığı ile yoğurma bıçağı bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
• Alt ekseni ile çalışma uyumu bozulabileceğinden, pişirme tavası uzun süreler su içerisinde bırakılmamalıdır. Özellikle tavanın dıştan alt kısmı suya değmemelidir.
• Tamamen soğuduğuna emin olduktan sonra, cihazı kaldırabilirsiniz.

Temizleme işlemi esnasında aşağıdaki malzemeler kullanılmamalıdır:
• Boya tineri
• Benzin
• Çelik yünü ped
• Parlatıcı toz
• Kimyasal toz bezi
Yapışmaz yüzey için ihtimam gösteriniz. Kaplamaya zarar vermekten kaçının; ıspatula, çatal ya da bıçak gibi metal ekipmanlar kullanmayın. Uzun süre kullanıldığında tavanın kaplama rengi değişebilir; bu durum sadece nem ve buhardan kaynaklanmakta olup, cihazın performansı ile ekmeklerin kalitesini etkilemez. Yoğurma bıçağındaki delik temizlenmeli; sonrasında bir damla pişirme yağı eklenerek tava içerisindeki dönme aksına geri takılmalıdır. Bu işlem, bıçağın yapışmasını önleyecektir.
• Cihaz üzerindeki delik ve açıklıkların toz ile dolmasını engelleyiniz. Cihazın saklanması Üzerindeki gözetleme penceresi dahil tüm parçaların kurumuş olduğuna emin olduktan sonra, cihazı kaldırabilirsiniz. Kapağın üzerine de herhangi bir şey konulmamalıdır.

BAKIM
• Periyodik Bakım Gerektirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerektiğine İlişkin Bilgiler
Cihaz periyodik bakım gerektirmez.
Her kullanımdan sonra temizliğinin düzenli olarak yapılmasında fayda vardır.

MERAK EDİLEN SORU VE CEVAPLAR
SORU 1: Ekmeğin şekli ve yüksekliği değişik olabilir mi?
CEVAP1: Evet olabilir. Bu durum oda sıcaklığına bağlı olarak değişir. Aşırı sıcak ve soğuk ortamlarda ekmek fazla kabarabilir yada istenilen kabarma olmayabilir. Ayrıca ekmek içine katılan meyve, ceviz, hububat vs. malzemeler ölçüler dışında fazla miktarda katılırsa buda ekmeğin görünüş ve yüksekliğini etkiler. Kullandığınız malzemeleri hassas olarak ölçün ve taze olmasına dikkat edin. Kepekli ekmekler hep daha küçük oluyor.Neden? Kepekli ekmeklerin normal ekmeklere nazaran daha küçük ve yoğun olmaları gayet normaldir. Kepekli unlar beyaz ekmek unlarına göre daha ağır oldukları için, ekmek yapım süreci esnasında diğerleri kadar kabarmazlar.

SORU 2: Ekmek niye kabarmıyor?
CEVAP2: Maya koymayı unutursanız veya karıştırma kancasını yerine takmadan ekmek yaparsanız ekmek kabarmaz. Maya yetersiz ve bayatsa ekmek kabarmaz ve küçük kalır. Özellikle mayanın cinsine, miktarına ve taze olmasına dikkat ediniz. Son kullanma tarihi geçen ve paketi uzun süre açık kalan mayayı kullanmayınız.

SORU 3: Ekmek neden kötü kokuyor?
CEVAP 3 : Çok fazla maya veya bayat malzemeler kullanıldığında ekmekte kokuya neden olur. Özellikle hızlı ekmek programında fazla maya kullanıldığı için koku oluşabilir.

SORU 4: Ekmeğin ortasında neden boşluk oluşabilir?
CEVAP 4: Yoğurma esnasında burada hava birikmiştir. Mayalanma esnasında bu gaz çıkmamışsa ekmek bu hava ile beraber pişmiştir.

SORU 5: Karıştırma kancası ekmekle beraber dışarı çıkabilir mi?
CEVAP 5: Bu normaldir. Kancayı, plastik veya çizmeyen bir nesne kullanarak ekmeğin içinden çıkarabilirsiniz.

SORU 6: Neden saat ayarı yalnız 4 saatten 13 saate kadar ayarlanıyor?
CEVAP 6: Bütün işlem en az 3:00 saattir. Saat ayarı 13 saatten fazla olduğunda herhangi bir malzeme bozulabilir.

SORU 7: Tarifteki miktarların yarısı veya bir misli fazlası uygulanabilir mi?
CEVAP 7: Hayır. Tarifteki miktarların aynen uygulanmasına ve malzemelerin hassas bir şekilde ölçülmesine dikkat ediniz.

SORU 8: Saat ayarı kullanınca geceleyin ses çıkar mı?
CEVAP 8: Evet. Gece hamuru yoğururken motorun sesini duyabilirsiniz.

SORU 9: Ekmek yapımı bittikten sonra tekrar çalıştırmak istediğimizde çalışmıyor ve sürekli sinyal sesi duyulup ekranda HHH harfi çıkıyorsa ne yapılabilir?
CEVAP 9: Cihaz sıcak olduğu için çalışmaz. Önce başlatma/durdurma tuşuna basın ve cihazı kapatın, makinenin kapağını açıp ekmek kalıbını dışarıya çıkartın ve soğumasını bekleyin.

SORU 10: Başlatma tuşuna basıldığında göstergede LLL harfi çıkıyor ve sinyal sesi duyuluyorsa ne yapmalıyız?
CEVAP10: Ortam sıcaklığı makinenin çalışması için yeterli olmayıp cihaz çalışmamaktadır. Başlatma/durdurma tuşuna basarak cihazı kapatın. Bulunduğu yerden daha sıcak bir ortamda bekletin.
İdeal ortam sıcaklığı (15 °C-25 °C) arasıdır.

SORU 11: Başlatma tuşuna basıldığında göstergede EEE harfi çıkıyor ve sinyal sesi duyuluyorsa ne yapmalıyız?
CEVAP11: Oda sıcaklığı çok yüksek olduğu için cihaz çalışmaz. Başlatma/durdurma tuşuna basarak cihazı kapatın. Bulunduğu yerden daha serin bir ortamda bekletin.

SORU 12: Ekmeğin dış yüzeyi ve alt kısmı neden nemli olabilir?
CEVAP12: Ekmek beklemesi gereken sürenin dışında çok fazla cihaz içinde kapalı bir şekilde beklemişse içerdeki buhar dışarı çıkamadığı için ekmeğin nemli olmasına neden olmuştur. Ekmeği çıkarıp bir ızgara üzerinde bekletirseniz normal halini alacaktır.

SORU 13: Ekmek bittikten sonra göstergede (0:00) gösterip sinyal sesi duyuluyorsa ne yapmalıyım?
CEVAP13: Bu sinyal sesi ekmeğin bittiğini ve sıcak tutma programının devreye girdiğini gösterir. İsterseniz cihazı kapatıp ekmeğinizi çıkarabilirsiniz.

SORU 14: Pişirme esnasında hafif bir yanık kokusu ve duman çıkıyorsa ne yapılabilir?
CEVAP14: Kalıp makine içindeyken malzeme konursa, cihazın ve rezistansın üzerine dökülen kalıntılar pişirme esnasında duman oluşmasına ve kokuya neden olur. Malzemeleri ekmek kalıbını dışarıya çıkarttıktan sonra sırayla koyunuz.

SORU 15: Ekmeğin dış yüzeyi bazen unlu kalabiliyor, bu neden kaynaklanır?
CEVAP15: Bazen un yetersiz konduğunda hamur kalıba yapışır bu durumda un ilavesi gerekir. Daha sonradan ilave edilen unu kalıbı çizmeyen nesnelerle destekleyebilirsiniz. Böylece kalıp kenarlarında un kalmaz.Eğer ilave edilen unu desteklemeyi unutursanız, ekmeğin dış yüzeyinde oluşan unlu kısmı keskin bir bıçak yardımıyla kesebilirsiniz.

SORU 16: Ekmeği piştikten sonra nasıl muhafaza edebilirim?
CEVAP16: Ekmeğin pişme işlemi bitince bir ızgara üzerinde soğumasını bekleyin. Sıcakken ekmeği keserseniz şeklinin bozulmasına ve hamurlaşmasına neden olursunuz. Ayrıca kesme işlemini keskin bir bıçak veya elektrikli bıçakla yapabilirsiniz. Ekmekleri ister bir bütün istenirse dilimlenmiş olarak hava almayacak bir konumda bekletiniz. Buzdolabında muhafaza edebilirsiniz. makinenin fırın programını kullanarak ekmeğinizi 15-20 dakika ısıtıp tüketebilirsiniz.

SORU 17: Elektrik kesildiğinde ne yapmalıyım?
CEVAP 17: Uzun süreli elektrik kesintilerinde, yoğurma esnasında ise programı tekrar çalıştırın. Mayalanma başlangıcında ise tekrar çalıştırmayın ve mayalanmasını bekleyin, mayalanmış hamuru program seçimi tuşundan fırını seçerek pişirin. Pişme esnasında ise tekrar fırını çalıştırın ve pişmesi gereken zaman kadar pişirin.

SORU 18: Hamur karışmıyor, motordan pürüzlü sesler geliyor!
CEVAP 18: Yoğurma bıçağı veya pişirme tavası düzgün bir şekilde yerleştirilmemiş olabilir. Tavanın, cihazın iç hazne tabanına nizami şekilde temas ettiğinden emin olun ve yerine oturarak "klik" sesinin gelmesini sağlayın.

SORU 19: Taze süt ile pişirmelerde zamanlayıcı fonksiyonunu niçin kullanmamalıyım?
CEVAP 19: Eğer makinedeki bekleme süresi çok uzunsa, süt bozulacaktır. Süt ve yumurta gibi hızlı tüketim malzemelerinin olduğu tariflerde uzun süreli zamanlama fonksiyonları kullanılmamalıdır.

SORU 20: Malzemeleri, pişirici tavaya neden belirli bir sırada eklemeliyim?
CEVAP 20: Bu durumda ekmek yapma makinesi, içerikleri en etkili şekilde karıştırabilme imkanı bulur. Bu aynı zamanda, yoğurma işlemi öncesinde (bilhassa uzun süreli zamanlayıcı ayarlarında) maya ile sıvıların temas etmelerini önler.

SORU 21: Pişirme tavasında sıkışan yoğurma bıçağını dışarı nasıl çıkarabilirim?
CEVAP 21: Yoğurma bıçağı, pişirme işleminden sonra yerine yapışabilir. Ilık veya sıcak suyu bıçağın üzerinde dökerseniz, bıçak çıkarılmaya müsait hale gelecektir. Eğer hâlâ yerinden çıkmıyorsa, 30 dakika boyunca sıcak suda bekletiniz.

SORU 22: Pişirme tavasını bulaşık makinesinde yıkayabilir miyim?
CEVAP 22: Hayır. Pişirme tavası ve yoğurma bıçağını elde yıkamalısınız.

SORU 23: Üzüm, kuruyemiş vb. çeşnileri ekmeğe ne zaman katacağımı nereden bileceğim?
CEVAP 23: İkinci yoğurma döngüsüne girilirken, üzüm, kuruyemiş vb. malzemeleri ekleyebileceğiniz konusunda uyaran ve 10 kez öten bir bip sinyali verilir. Bu esnada katabilirsiniz.

SORU 24: Ekmek kabardıktan bir süre sonra, ortası çökebiliyor ya da tamamı sönüyor. Neden?
CEVAP 24: Ekmek çok fazla kabarmış olabilir. Kabarma oranını düşürmek için maya miktarını azaltın. Yada hamurun kıvamı cıvıksa(yani su oranı fazla katılmışsa) ekmek çökebilir,malzemeleri belirtilen oranlarda kullanınız.

SORU 25: Pişirme tavasına atılacak olan malzemelerin oda sıcaklığında olmaları önemli midir?
CEVAP 25: Malzemeler ne çok sıcak, ne de çok soğuk; kısacası oda sıcaklığında olmalıdır. 21-28 °C sıcaklığında su kullanılmalıdır.

SORU 26: Maya ile suyu daha önceden karıştırabilir miyim?
CEVAP 26: Kesinlikle hayır. Maya, kuru tutulmalı ve unun hemen üzerine dökülmek suretiyle pişirme tavasına en son katılan malzeme olmalıdır. Bilhassa, zamanlayıcı fonksiyonu ile pişirmenin erteleneceği durumlarda bu konunun önemi daha da artar.

SORU 27: Ekmeklerimin içine yulaf ezmesi, kabak çekirdeği, fıstık vb. çeşniler ekledim; ama ekmeğim çok kuru oldu. Neden?
CEVAP 27: Ekmek hamuruna ekleyeceğiniz kuru malzemeleri, 1 saat öncesinden suda ıslatın ve nemlenmelerini sağlayın. Bu metodu uygulamazsanız, ekleyeceğiniz çeşniler, hamurun suyunu çekerler ve bu da kuru, susuz bir hamura ve kötü ekmeklere sebep olur. Ayrıca, kullanım kılavuzunun ilgili bölümlerinde de belirtildiği gibi, bu tür malzemeleri hamura ikinci yoğurma evresinde eklemelisiniz.

SORU 28: Ekmeğin içi çok yoğun; içerisinde hiç gözenek ya da boşluk yok. Ekmeğe bastırınca, içi yapışıyor. Neden?
CEVAP 28: Ekmeğin içinde değişik hacimlerde gözenekler olmalıdır; ama bu, una ve ekmeğin cinsine göre değişecektir. Ekmeğe bastırdığınızda, ekmek yapışmamalı, eski haline geri dönmelidir. Yapışık kalıyorsa, hamur muhtemelen yeterince karıştırılmamış, pişirilmemiş veya mayalanması için gerektiği kadar bekletilmemiştir. Kullandığınız ekmek yapma makinesinde -normal şartlarda- böyle durumlarla karşılaşmazsınız; sorun muhtemelen, malzeme ve miktarlarının iyi ayarlanmamasından kaynaklanmaktadır.

SORU 29: Yaptığım ekmeğin içi, fırından aldığım ekmekler gibi beyaz değil; sarımsı bir renkte.
CEVAP 29: Ekmeğin iç rengi açık sarımsı olmalıdır; bunun için, kimyevi maddelerle beyazlatılmamış sarımsı beyaz buğday ekmek unu kullanılması idealdir. Ekmek içi gözenekleri mat değil, parlak olmalıdır.

SINBO SBM 4705 BREAD MAKER
INSTRUCTIONS MANUAL

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
General safety measures shall be followed while operating this machine as well as all electrical appliances. In addition to personal injury there is a risk of damaging the device and impairing the features of the devices. These two issues are specified with the following phrases:
CAUTION: Risk of personal injury
IMPORTANT: Risk of damaging the device
Also, the following safety recommendations shall be observed.

Position of the Appliance
• Do not place the device on the edge of worktops.
• Operate the device on level and stable surfaces.
• Do not use the appliance outdoors.

Cables
• The cable shall reach to the device from the socket without tensioning the connection points.
• Do not let the mains cable hang over the edge of worktops and keep it out of children's reach.
• Do not keep the cable stretched between the socket and an open surface (for instance, between a socket located at a low level and table).
• Do not place the cable on hot surfaces which can damage it.

Safety measures;
CAUTION: Do not touch hot surfaces! Use oven gloves to lift the hot cooking pan. Do not cover the steam vents.
CAUTION: Avoid contacting moving parts!
• Do not immerse the appliance, cable and plug in water or other liquids.
• Pay utmost attention when carrying appliances which have hot content in them.
• Do not use the bread maker to store utensils; do not keep kitchen utensils inside the appliance to avoid any risk of fire or electric shock.
• Do not operate the appliance with wet or moist hands.

Children
Never allow children to use this appliance. When left unattended while appliances are running and cooking process is being carried out, children can be exposed to risks.
Teach the children about the risks contained in kitchen and warn them not to attempt to reach areas which they cannot see properly.

OTHER SAFETY ISSUES
• Do not operate the appliance if the power cable is damaged for any reason. Refer to the nearest technical service center to replace the cable with the original spare one.
• Do not use accessories with the appliance since they may damage the appliance.
• Do not place the appliance on or near gas/electric burners or hot ovens.
• Do not place the cooking pan or any other item on the appliance to avoid damaging the appliance.
• Do not use scouring pads for cleaning. Do not wash cooking pan, kneading blade, scale cup or spoon in the dishwasher.
• Protect the appliance and cable against heat, direct sunlight, humidity, sharp objects etc.
• Place the cooking pan properly before operating the appliance.
• Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use, when attaching accessories to the device, cleaning the device or whenever a trouble occurs. To unplug the appliance hold the plug and do not pull the cable.

KNOWING YOUR SİNBO BREAD MAKER
You can cook tasty, hygienic and healthy breads with SİNBO bread makers. Cooking bread will not be a hassle since this computer assisted appliance will do most of the work for you.

Bread Maker is as easy as the following three steps:
1. Add the ingredients.
2. Choose the suitable program from the menu and press start button.
3. Wait until the bread is ready.

Note: Do not stop the appliance while cooking process is going on. Capable of cooking varieties of bread in addition to wholemeal bread, this appliance enables you to prepare dough for your sandwiches and pizzas and to cook cakes and jams. Everything is easy and as tasty as a homemade dish.

Things that you should know prior to the first use

Take a few minutes to read this manual before operating the appliance and keep the manual in a safe place for future reference. Pay duly attention to observe the safety instructions.

1. Unpack the bread maker carefully and remove all packaging material.

2. Clean off the dust which may have occurred during packaging.

3. Wipe the cooking pan, kneading blade and outer surface of the bread maker with a clean and damp cloth. Surface of the cooking pan is coated with a non-stick material. Never apply scouring pads or any adhesive material on any part of the bread maker.

4. Lubricate the cooking pan with oil, butter or margarine before using it for the first time.

5. Clean it once more.

6. Fix the kneading blade on the shaft of the cooking pan.

Note: Some of the components of the device are lubricated during manufacturing. Therefore, it is normal that small amount of smoke is produced when the device is operated for the first time.

FEATURES

Operating the timer

The bread is preferred to be ready at a later hour timer settings can be used. Maximum timer setting is 13 hours. Availability of these settings according to the problems are referred in "Cooking cycle times" section. These settings shall not be used while applying recipes which include ingredients that can spoil easily such as eggs, fresh milk, sour cream or cheese.

1. Upon deciding the time to have the bread ready, calculate the time difference between the current time and target time. For instance, if you like to have the bread ready at 08:00 in the morning and the current time is 19:30; the time difference in between is 12 hours and 30 minutes. Therefore, timer buttons will be used until 12:30 digits appear on the information display.

2. The time is entered by time digit increase and decrease buttons. Timer buttons enable you to increase and decrease the value in 10 minute periods. When "Start" button is pressed ":" symbol will start to flash.

3. If the time information you have entered is incorrect keep "stop" button pressed for 2 seconds. Timer setting will be cancelled and normal program will be restored. Repeat steps 1 and 2 to specify the time again.

4. Timer setting can be adjusted up to 13 hours. This time includes the period from the completion of the cooking process of the bread and being ready to eat.

Warning signal tone

Warning signals are heard in the following conditions:

• When a button is pressed.

• When ingredients such as wheat, fruit, nuts etc. are required to be added to the dough prior to the second kneading phase. Open the lid of the appliance to add the ingredients and close the lid again.

• When the program is completed

• When keep warm time has elapsed.

Power cut offs

After a short power cut off:

• Press "start" button in the case that the program has not entered the rising stage yet; this way, the appliance continues to run the automatic repeat function again.

• In the case that the power failure occurs during rising stage, the dough is left for fermentation and rising; then the baking program is selected to resume baking the risen dough. This way the dough does not spoil.

Ambient temperature

Bread maker can operate in environments with different temperature levels; however, sizes of breads cooked in a warm room and a cold room can vary. Recommended ambient temperature is at the range of 15-34°C.

Power Requirement

Ensure that the voltage rating printed on the appliance corresponds to the AC (alternative current) mains supply at your house. In the case that the sockets in your house are not compatible with the plug of the device, the plug can be replaced with the compatible one.

CAUTION: This appliance shall only be used with an earthed socket.

Cleaning and Maintenance of the Appliance

1. CAUTION: Unplug the appliance before cleaning in order to avoid electric shock hazard.

2. Let the bread maker to cool down.

IMPORTANT: Never immerse the device or its lid in any liquid to avoid electric shocks and damage to the appliance.

3. Exterior cleaning: Wipe the lid and external surface of the appliance with a damp or slightly wet cloth.

4. Interior cleaning: Use a damp cloth or sponge to wipe the interior of the appliance.

5. Cooking pan: Wash the cooking pan with lukewarm water; it is not obligatory to use soap for cleaning. Take care not to scratch the non-stick surface. Let the cooking pan to dry before inserting it inside the housing of the appliance.

• Cooking pan, measuring scale and spoon and kneading blade shall not be cleaned in dishwasher.

• Cooking pan shall not be immersed in water for extended periods since operating problems may occur with the bottom axis. Especially, the outer bottom part of the pan shall not contact with water.

• You can store the appliance after it has completely cooled down.

Do not use following chemicals for cleaning:

• Painting thinner

• Gasoline

• Steel wool pad

• Buffing powder

• Chemical dust cloth

Be careful when cleaning the non-stick surface. Avoid damaging the coating and do not use metal utensils such as scraper, fork or knife. Color of the coating of the pan may change upon long term use, however, this is only caused by humidity and steam and does not impair the performance of the appliance or the quality of the bread. The opening on the kneading blade shall be cleaned and attached to the rotating axle in the pan upon lubricating with a drop of edible oil. This process prevents the blade from sticking.

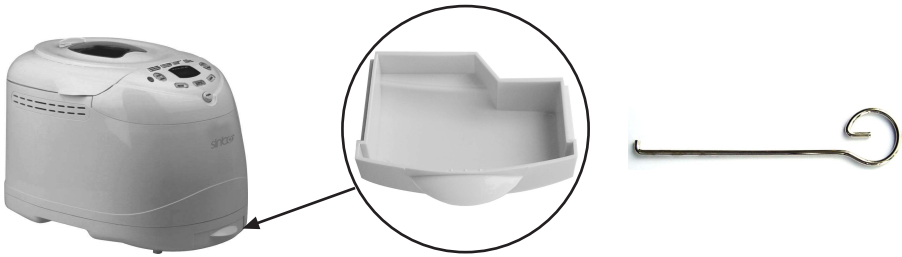
• Avoid the holes and openings of the appliance to be clogged with dust.

Storing the appliance

You can store the appliance after all parts including the viewing window are completely dry. Do not place anything on the lid.

Steam Discharge Rack: It is inserted in the bottom slot on the front part of the device.

Bar: It is used to remove the blade from the bread in case it is stuck into it.



Control Panel Buttons, Information Display and Functions

Information display overview;

• Indicates the selected crust color level.

• Indicates the selected weight.

• Indicates the selected program number.

• Indicates the remaining time of the cooking process.

For instance (3:20 means "3 hours 20 minutes left"; 0:20 means "20 minutes left").

• Indicates the temperature warning (See "Troubleshooting" section).

Warning display

1. In the case that "H: HH" is displayed on the screen (See Figure 1) upon starting the program, interior temperature is very high. In this case the program shall be stopped. The lid shall be opened and the appliance shall be left to cool down for 10-20 minutes.

2. In the case that In the case that "E: EE" is displayed on the screen (See Figure 2) upon starting the program, there is temperature sensor connection failure. Sensors shall be checked carefully by an authorized service technician.

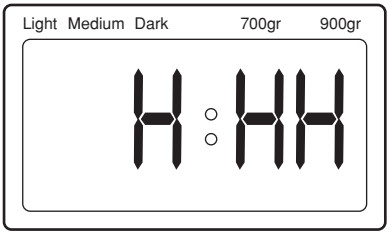


Figure 1

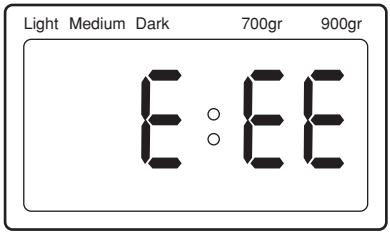


Figure 2

Timer buttons
They adjust the bread cooking time. It is available for all programs except for "Fast cooking". For instance; in the case that ingredients are placed in the appliance at 20:30 in the evening and the bread is required to be ready at 07:00 in the morning; timer buttons are pressed until the value of 10:30 is achieved since the time difference in between is 10:30 and the appliance is operated. The appliance is programmed to make the bread ready at 07:00 following that hour.

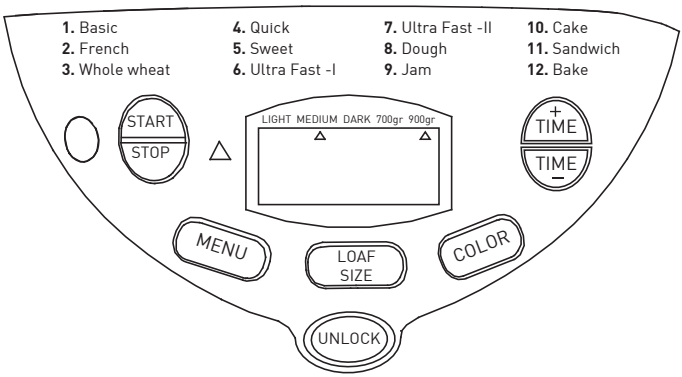
Crust color button
It is used for selecting light, medium and dark crust options in the concerning programs. When the button is pressed repeatedly the selected level is displayed on the information screen as light, medium and dark.

Start/Stop button
When the button is pressed for 1 second (:) symbol is displayed on the screen after beep sound and the program starts to operate. Similarly, when the button is pressed for 2 seconds the program is terminated with beep sound.

Loaf size button
When the bread maker is operated the loaf size is adjusted for crispy bread. For regularly baked loafs (700 and 900 g. sizes) press loaf size button for once.

Menu button
It is used to select one of the different cooking programs ranging 1-12.

Opening Button
Used to open and close the lid.



Program Definitions
Following program types can be selected using the menu button.

1. Basic
(3:00 and 2:53) is used for baking regular white bread. This program can also be used for other types of breads. Cooking time is 2 hours and 53 minutes for 700 g loaf and 3 hours for 900 g loaf.

2. French
(3:50 and 3:40) Its specialty is longer kneading and cooking time. It has a lighter color compared to white bread. Has a softer texture. Cooking time is 3 hours and 40 minutes for 700 g loaf. Cooking time is 3 hours and 50 minutes for 900 g loaf.

3. Whole Wheat
(3:40 and 3:32) This program is used to cook breads which contain specific amount of wheat skin. This program employs a longer rising period to soak wheat skin with water and expand it. Timing adjustments are not recommended using timer buttons in this program since the results will be unfavorable. Cooking time is 3 hours and 32 minutes for 700 g loaf and 3 hours and 40 minutes for 900 g loaf.

4. Quick
(Quick Bread (1:40) Used for cooking white bread in a short time. This program is used to cook denser and smaller bread.

5. Sweet
(2:55 and 2:50) Used for cooking bread that is crispier and sweeter compared to the ones cooked with normal settings. Caramelized sugar gives a crispy crust to the bread. Cooking time is 2 hours and 50 minutes for 700 g loaf and 2 hours and 55 minutes for 900 g loaf.

6. Ultra Fast -I
Kneading, rising and baking processes for a 700 g loaf are completed in a short time. Cooked bread does not rise too much, becomes soft and white.

7. Ultra Fast -II
Kneading, rising and baking processes for a 900 g loaf are completed in a short time. Cooked bread does not rise too much, becomes soft and white.

8. Dough (1:30)
This setting option is only used for kneading dough and not used for cooking bread. The dough is removed from the pan and shaped into sandwiches, pizza etc. All types of dough can be obtained using this program. Quantity of ingredients shall not exceed 900 grams.

9. Jam (1:20)
This program is used to prepare jam using fruit. Do not exceed the maximum amount of ingredients and avoid the jam to boil in the bread pan and to leak in the housing of the device due to overflowing. Stop the device in such case. Lift the pan carefully and clean it when it cools down to a certain extent.

10.Cake (2:50)
This setting mixes the ingredients and cooks them for a certain while. Before adding the ingredients to the appliance two different groups of ingredients shall be mixed in different containers (refer to your recipe).

11. Sandwich (3:00 and 2:55)
It cooks softer loafs with a lighter texture having the taste of sandwich bread. Cooking time is 2 hours and 55 minutes for 799 g loaf and 3 hours for 900 g loaf.

12. Bake (1:00)
This setting is only intended for cooking process and used to increase the cooking time on the selected setting. This function is very useful to increase consistency of jams and marmalades. Set time is 1 hour (1:00) when the operation commences and it counts down in 1 minute intervals.
Upon completion of baking (additional cooking) process you shall turn off this function by pressing “stop” button. It is recommended to check the cooked bread or jam after the first 10 minutes and following 10 minute intervals. Cooking time can be increased in 10 minute intervals by pressing timer setting button. In the case that the baking program is selected right after completion of another program and “H:HH” is displayed on the screen; open the lid and remove the pan and let it cool down for 10 minutes. Upon cooling, place the cooking pan and the content in the pan, set the program and press “start” button.

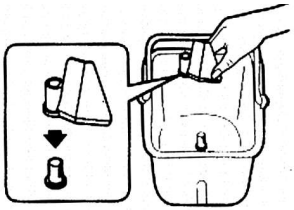
Using the Bread Maker

1) Removing the cooking pan

Upon opening the lid of the device, remove the cooking pan by holding it from the handle and rotating it counterclockwise and leave it on the bench (Adding the ingredients while the pan is outside the device is important to avoid the ingredients to spill in the housing where heating elements are located).

2) Installing the kneading blade

Fix the kneading blade on the rotating shaft by pushing it down.



3) Measuring the ingredients

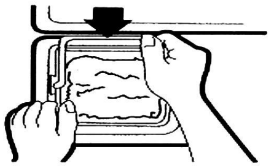
Measure the ingredients and add them one by one in the cooking pan according to the sequence in the list (Refer to "Measuring the ingredients" section on the following pages for further information).

• Ensure that the yeast you have added in the pan does not contact with water or othher ingredients; otherwise, the yeast will be activated instantly.

• Use lukewarm water at the temperature of approximately 21-28 °C (cold water in summer, lukewarm water in winter).

4) Installing the pan

Place the pan inside the appliance and fix it in its place by rotating it clockwise. Close the lid upon this process.



5) Inserting the plug

When you insert the plug in the socket the appliance will be automatically set to normal Bread Maker menu and normal period.

• When pressing any button on the device a "beep" sound is heard indicating that the button is operated.

6) Selecting program

You can select one of the 12 different programs of the appliance by pressing the menu button.

7) Loaf size selection

When loaf size button is pressed selection is made between crispy and 700 g and 900 g. When the appliance is operated every time it is adjusted for crispy bread.

8) Selecting crust color level

Color of the crust is adjusted by pressing "Color" button. It can be adjusted as light, medium or dark.

9) Adjusting the timer

If you don't want the machine to operate immediately or require the bread to be ready at a specific time you can use the timer program.

10) Staring the cooking process

Press "Start/Stop" button to operate the appliance. Remaining time is displayed on the screen by counting down in one minute intervals.

11) Operation

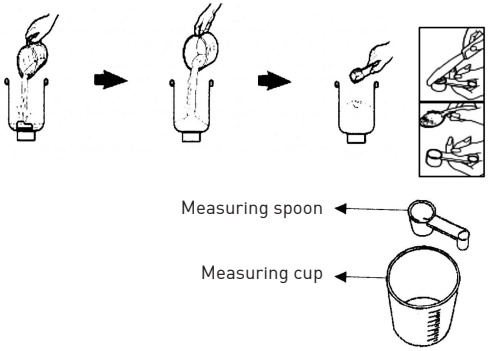
Processes carried out with the bread maker are operated according to the program phases indicated in "Cooking cycle times" section, automatically. In the case that the appliance is set to two stage kneading process, it warns the user with a beep sound when the time for adding other ingredients such as fruit/nuts comes.

• Steam may come out of the openings on the device during cooking process and this is a normal condition.

12) Completion of the cooking process
In the case that the program is completed and the bread is cooked 0:00 is displayed on the screen and the user is warned with beep sound.
13) Keep warm operation
Using the keep warm function how air inside the device is circulated in the machine for an additional period of 60 minutes (see "Cooking cycle times" section). To ensure a good cooking result cooking pan shall be removed from the appliance during warm keeping process or upon completion of the cooking program. When keep warm time has elapsed beep sound is signaled for 10 times.
14) Removing the pan from the appliance
Press "Stop" button and open the lid.
CAUTION: Use protective gloves to lift the bread pan if it is too hot.
15) Removing the bread from the pan
Let the bread cool down in the pan for 15 minutes and tip the pan over and hit its bottom a couple of times. Place the bread on a corrugated surface which provides ventilation from the bottom. Pour lukewarm water inside the pan to avoid the kneading blade stick to the rotating shaft.
• Sometimes the blade sticks to the bread loaf. In this case let the loaf to cool down and remove is using the bar supplied with the appliance without scratching the surface or use a wooden or plastic kitchen utensil to avoid scratching the non-stick surface.
NOTE: Lid of the device shall not be opened during cooking process. This affects the quality and rising level of the bread badly. Open the lid only when the selected program requires addition of other ingredients.
CAUTION: Unplug the appliance when not in use.

Measuring the ingredients
The most important phase in using the bread maker is precise and accurate measurement of the ingredients; otherwise the cooking results will not be favorable. Ingredients shall be added in the cooking pan in quantities and using the method specified in the recipes. Measurement of liquid and dry ingredients are as follows:

Measuring liquids
Use the supplied measuring cup. Measuring cup shall be placed on a level surface and the level of the liquid shall be brought to the measuring mark. Quantities shall not be measured approximately since this may exceed the critical levels specified in the recipes.



1. Liquids (Water, oil, milk) 2. Dry (Flour, sugar, salt) except for yeast 3. Yeast

Measuring dry ingredients
Dry ingredients shall be measured with the supplied measuring cup and spoon. Dry ingredients shall be measured by filling the measuring cup with the ingredient using spoon and leveling off the excess using a knife. Additional ingredients may impair the proportions of the recipe. Do not add additional flour unless specified. Use the measuring spoon to measure small quantity ingredients (yeast, sugar, salt, milk powder, honey, molasses). Measurements shall be made accurately.
Otherwise, small variances will effect the obtained result. Plastic measuring spoon supplied with the appliance is sized as tablespoon for larger end and teaspoon for the smaller end.
NOTE: PRACTICE AND EXPERIENCE MAKES BETTER.

QUESTIONS AND ANSWERS

QUESTION 1: Can the shape and height of the bread vary?
ANSWER 1: Yes it can. This can change depending on the ambient temperature. The bread may rise excessively or may not rise well in extremely hot and cold environments. Also, in the case that ingredients such as fruit, nuts, grains etc. added to the bread is in excessive quantities unlike specified in the recipe, the appearance and height of the bread is affected. Measure the ingredients you use precisely and ensure that they are fresh. Why are wholemeal breads always small? It is normal that wholemeal breads are smaller and denser compared to regular bread types. Since whole wheat flour is heavier than white bread flour, it does not rise as much during Bread Maker process.

QUESTION 2: Why does not the bread rise?
ANSWER 2: If you fail to add yeast or prepare the bread without installing the mixing hook the bread will not rise. In the case that the yeast is not enough or fresh the bread does not rise and remains small. Pay particular attention to the type, quantity and freshness of the yeast. Do not use yeasts which are expired or unpacked for a long time.

QUESTION 3: Why does the bread smell bad?
ANSWER 3: Excessive amount of yeast and stale ingredients cause bad odor. Odor may occur in fast bread program particularly, since large quantity of yeast is used.

QUESTION 4: Why is the middle part of the bread hollow?
ANSWER 4: Air may collect here during kneading. In the case that this gas is not discharged during fermentation the bread cooks with that air.

QUESTION 5: Can the mixing hook come out with the bread?
ANSWER 5: This is a normal condition. You can remove the hook from the bread using a plastic or non-abrasive utensil.

QUESTION 6: What is the reason for timer settings to be within the range of 4 and 13 hours?
ANSWER 6: The entire process takes at last 3:00 hours. In the case that time is set to more than 13 hours the ingredients may spoil.

QUESTION 7: Is it possible to multiply or divide the quantities of ingredients specified in the recipes?
ANSWER 7: No. Ensure that the quantities specified in the recipe are observed and the ingredients are measured accurately.

QUESTION 8: Can noise be heard during night when using time setting?
ANSWER 8: Yes. You can hear the motor operating at night when the appliance kneads the dough.

QUESTION 9: What shall be done when the appliance does not work upon completion of Bread Maker process, and sound alarm is heard continuously and HHH is displayed on the screen?
ANSWER 9: The appliance will not operate since it is hot. Press start/stop button at first and turn off the appliance, open the lid of the appliance and remove the cooking pan outside and let it to cool down.

QUESTION 10: What shall I do if LLL is displayed on the screen and signal sound is heard when start button is pressed?
ANSWER 10: The appliance will not operate since the ambient temperature is too low. Turn off the device by pressing start/stop button. Leave it in a warmer environment.
Optimal ambient temperature is within the range of (15 °C-25 °C).

QUESTION 11: What shall I do if EEE is displayed on the screen and signal sound is heard when start button is pressed?
ANSWER 11: The appliance will not operate since the ambient temperature is too high. Turn off the device by pressing start/stop button. Leave it in a cooler environment.

QUESTION 12: Why is the outer surface and bottom of the loaf humid?
ANSWER 12: In the case that the loaf is left in the appliance for extended periods longer than the required time the loaf becomes humid since the steam inside cannot be discharged. It will turn into normal if you remove the bread and keep it on a grill.

QUESTION 13: What shall I do if (0:00) is displayed on the screen upon completion of the Bread Maker process?
ANSWER 13: This signal sound indicates that the Bread Maker process is completed and warm keeping program is being executed. You can turn off the appliance and remove the bread if you like.

QUESTION 14: What shall I do if I smell a slight burning odor and see smoke coming out?
ANSWER 14: If ingredients are placed in the pan while it was in the appliance, residues getting in the appliance and on the resistor causes smoke and odor during cooking process. Place the ingredients in an order while the pan is outside of the appliance.

QUESTION 15: Sometimes, there is flour on the outer surface of the loaf, what is its reason?
ANSWER 15: Sometimes the dough sticks to the pan if the flour quantity is not sufficient, in this case extra flour shall be added. You can add extra flour in the pan using utensils that do not scratch the surface. This way you can avoid flour residues on the pan edges. If you forget to mix in the extra flour you have added in, you can cut the section with flour residue on the outer surface of the bread using a sharp knife.

QUESTION 16: How can I preserve the bread upon cooking?
ANSWER 16: Let the bread to cool down on a corrugated surface upon completion of the cooking process. If you slice the bread while it is still hot you will cause deformation and the texture will loose its good quality. You can carry out cutting process using a sharp knife or electric powered knife. Keep bread loafs in whole or in slices in an airtight envelope. You can keep bread in refrigerator and heat it up for 15-20 minutes using the baking function of the appliance before serving.

QUESTION 17: What shall I do in case of power failures?
ANSWER 17: In the case of extended power failures restart the program if the power failure has occurred during kneading. In the case that power failure has occurred in the beginning of the rising process do not operate the appliance and wait until it rises, bake the risen dough using the baking function using the program selection button. In the case that the power failure has occurred during cooking process run the baking function again and cook for the specified length.

QUESTION 18: Why does the dough not mix and strange noises come from the motor?
ANSWER 18: Kneading blade or cooking pan is not installed correctly. Ensure that the pan contacts to the bottom of the interior of the appliance housing and ensure that it clicks in to its position.

QUESTION 19: Why shall I not use timer function to cook bread with fresh milk?
ANSWER 19: If the waiting time set on the appliance is too long the milk will spoil. Extended timing functions shall not be used with recipes which contain ingredients which are easily spoiled such as milk and eggs.

QUESTION 20: Why shall I add the ingredients in the cooking pan in a specific order?
ANSWER 20: This enables the bread maker to mix the ingredients in the most effective way. This also ensures that yeast and liquids do not contact with each other prior to kneading process (especially with extended timer settings).

QUESTION 21: How can I remove the kneading blade that is stuck with the cooking pan?
ANSWER 21: Kneading blade can stick to its position upon cooking process. If you pour warm or hot water on the knife it will be easily removed. If you still cannot remove it let it rest for 30 minutes in hot water.

QUESTION 22: Can I wash the cooking pan in dishwasher?
ANSWER 22: No. You shall wash cooking pan and kneading blade manually.

QUESTION 23: When shall I add ingredients such as raisins, nuts etc. in the dough?
ANSWER 23: While entering the second kneading cycle beep sound is heard for 10 times to alert you that you shall add the auxiliary ingredients such as raisins, nuts etc. You shall add them at this time.

QUESTION 24: The bread shrinks in the middle part or shrinks completely after a while upon swelling. Why?
ANSWER 24: The bread may have swollen too much. Reduce the amount of yeast to reduce the rate of swelling. The bread may shrink if the consistency of the bread is low (too much water content), use ingredients in specified quantities.

QUESTION 25: Is it important that the ingredients to be added in the cooking pan to be at room temperature?
ANSWER 25: Ingredients shall be neither too hot nor too cold; in brief, they shall be at room temperature. Water temperature shall be at 21-28 °C.

QUESTION 26: Can I mix yeast and water beforehand?
ANSWER 26: Absolutely not. The yeast shall be kept dry and shall be mixed in the mixture at the last step by adding it on right top of the flour pile while filling the pan. Importance of this issue becomes more significant especially in cases that cooking will be delayed using timer function.

QUESTION 27: I mixed in mashed oatmeal, pumpkin seed, nuts etc. ingredients in the bread and the bread comes out very dry. Why?
ANSWER 27: Soak the dry ingredients you are going to add in the bread dough 1 hour before hand in water and let them become absorbed. If you don't apply this method, ingredients you add absorb the water of the dough and this results in a dry dough and low quality breads. Also, as specified in the concerning sections of the operating manual, you shall add these ingredients in the dough in the further steps.

QUESTION 28: Inside of the bread is too dense and there is no pore or bubble. Inside of the bread becomes sticky when I press on it. Why?
ANSWER 28: The bread shall contain different sizes of pores, however, this depends on the type of flour and bread. The bread shall not be sticky and restore its form when released. If it remains stuck this means that the dough is not thoroughly mixed, cooked or not enough time is given for the fermentation process. You won't generally experience such problems with the bread maker you are using in normal conditions; the problem possibly results from the failure to measure the ingredient quantities correctly.

QUESTION 29: Inside of the bread I have cooked is not white as bought from bakery shops and it is yellowish.
ANSWER 29: Inside of the bread shall be in light yellowish color, therefore, it is ideal to use yellowish white wheat bread flour which is not whitened with chemicals. Pores in the bread shall be bright and not matt.

SPECIFICATION
- Loaf sizes selection : 750-900 g
- With 12 digital programs and speed button for fast program
- 13 hours programmable delay timer
- 60 minutes keep warm function
- Adjustable crust control: light, medium or dark
- Dishwasher safe, non-stick bread pan & kneading blade
- Removable bread pan for easy cleaning
- Cool-touch walls
- Non-slip feet
- Includes measuring cup & spoon
- AC230V, 50Hz, 600W

SINBO SBM 4705 MACHINE À PAIN
MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
Comme tout appareil électrique, cette machine aussi nécessite de respecter les règles générales de sécurité. En dehors du danger de blessure, il s'agit aussi de tout dommage pouvant arriver à l'appareil et aux fonctions de l'appareil. Ces deux sujets sont décrits tels que ci-dessous:
AVERTISSEMENT: Danger de blessure personnelle
IMPORTANT: Danger de dommage d'appareil
En supplément, les conseils de sécurité ci-dessous doivent aussi être pris en considération.

La position de l'appareil
• Ne placez pas votre appareil aux bords de l'établi de la cuisine.
• Utilisez votre appareil sur des surfaces plates et solides.
• N'utilisez pas dans des milieux extérieurs.

Cordons
• Le cordon doit joindre de la prise jusqu'à la machine sans forcer les points de connexion.
• Afin d'éviter que les enfants puissent joindre, veuillez ne pas permettre que le cordon de l'appareil pende du bord de l'établi de la cuisine.
• Ne tenez pas le cordon de façon tendue entre la prise et une surface ouverte (par ex. entre une prise qui se trouve en basse position et la table).
• Ne tenez pas le cordon sur des surfaces chaudes ou il peut subir du dommage.

Pour votre sécurité ;
AVERTISSEMENT: Ne touchez pas aux surfaces chaudes! Servez-vous des gants de four pour soulever la poêle de pain chaude. Ne couvrez en aucun cas les trous d'évacuation de vapeur.
AVERTISSEMENT: Évitez d'être en contact avec les pièces mobiles!
• Afin d'éviter de subir un choc électrique, veuillez ne pas plonger le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.
• Il convient d'être extrêmement prudent en portant des appareils qui contiennent des objets chauds.
• N'utilisez pas la machine à pain pour y mettre des outils et pour les conserver dedans; pour éviter toute incendie ou tout choc électrique, ne mettez pas d'ustensile de cuisine dans l'appareil.
• N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou humides.

Les enfants
Ne permettez jamais les enfants utiliser la machine. Les enfants peuvent subir des dangers s'ils ne sont pas surveillés notamment lorsque les appareils sont en marche et que les opérations de cuisson sont en cours.
Veuillez prévenir les enfants au sujet du fait qu'ils doivent être prudents contre les dangers dans la cuisine et qu'ils ne doivent pas joindre les endroits dont ils ne sont pas capables de voir totalement.

AUTRES ÉLÉMENTS DE SÉCURITÉ
• Si le cordon de l'appareil est détérioré d'une raison ou d'une autre, n'utilisez pas l'appareil. Consultez notre service technique le plus proche pour faire remplacer avec la pièce de rechange originale.
• Ne faites pas de rajouts dans le genre d'accessoires sur la machine étant donné que cela peut endommager l'appareil.
• N'apposez pas au-dessus ou à proximité d'une chauffe à gaz/électrique ou un four.
• Pour empêcher que l'appareil ne subisse de dommage, ne posez pas la poêle de cuisson ou autre objet sur l'appareil.
•Ne nettoyez pas avec des éponges abrasives. Ne lavez pas la poêle de cuisson, la lame de malaxage, le récipient de mesurage ou la cuillère dans le lave-vaisselle.
• Protégez l'appareil et ses cordons contre les facteurs de chaleurs, des rayons directs du soleil, de l'humidité, des objets coupants, etc.
• Installez correctement la poêle de cuisson avant de mettre la machine en marche.
• Débranchez la fiche électrique de la prise de courant pendant que l'appareil n'est pas en marche, pendant que vous y installez des pièces à l'intérieur, pendant que vous nettoyez ou en cas de problème quelconque. En débranchant, ne tirez pas sur le cordon mais tirez en tenant par la fiche.

PRENONS CONNAISSANCE DE LA MACHINE À PAIN SİNBO
Avec les machines à pain SİNBO, vous pouvez faire des pains à vos goûts, hygiéniques et sains. Vous n'aurez pas besoin de faire de grands efforts pour faire cuire des pains; car vote appareil assisté par ordinateur va faire la plupart du travail à votre place.

Faire du pain est aussi facile que les trois étapes ci-dessous :
1. Mettez les ingrédients.
2. Sélectionnez le programme sur le menu et appuyez sur le bouton de Marche.
3. Attendez que le pain se prépare.

Remarque:N'arrêtez pas le fonctionnement de l'appareil lors de la cuisson. Cet appareil qui est capable de faire beaucoup de sortes de pains en plus du pain complet; peut aussi faire de la pâte pour vos sandwichs et vos pizzas, vous donnera la possibilité de préparer des cakes et de la confiture. Tout est très facile et au goût du « fait maison ».

Ceux à savoir avant la première utilisation
Avant de commencer à utiliser, attribuez quelques minutes pour lire le mode d'emploi que vous avez dans la main et conservez ceci dans un endroit convenable pour vous y référer ultérieurement en cas de besoin.Prêtez l'attention nécessaire aussi pour respecter aux consignes de sécurité.
1. Déballez la machine à pain avec attention et supprimez tous les matériels d'emballage.
2. Nettoyez les poussières ayant pu s'accumuler lors de l'empaquetage.
3. Essuyez la surface extérieure de la poêle cuiseuse, de la lame de malaxage et de la machine à pain avec un chiffon humide. La poêle cuiseuse est revêtue d'une surface antiadhésive. N'utilisez aucune éponge abrasive ou aucun matériel collant sur aucune des surfaces de la machine à pain.
4. À la première utilisation, huilez la poêle de pain en utilisant de l'huile, du beurre ou de la margarine.
5. Nettoyez encore une fois.
6. Installez la lame de malaxage sur l'essieu de la poêle de cuisson.
Remarque: Lors de la fabrication de l'appareil, certains composants sont lubrifiés pour but de protection. De ce fait, lors de la première mise en marche, des vapeurs allogènes peuvent se dégager dans le milieu où se trouve l'appareil; cette situation est tout à fait normale.

CARACTÉRISTIQUES
Usage du Chronomètre
Dans le cas où vous souhaitez que le pain soit prêt plus tard, ou prêt pour le matin ; les réglages de chronomètre peuvent être utilisés. La durée maximum du chronomètre est de 13 heures. Pour voir pour quels programmes ces réglages sont applicables, référez-vous au chapitre de « durées de cycles de cuisson ». Ces réglages ne doivent pas être utilisés en appliquant des recettes qui se préparent avec des ingrédients pouvant se dépérir rapidement tels que les œufs, le lait frais, la crème aigre ou le fromage.
1. Une fois vous être décidé sur le moment où vous souhaitez que le pain soit prêt ; calculez maintenant la différence d'heures entre l'heure actuelle et l'heure que vous avez visée. Par exemple, si vous souhaitez qu'il soit prêt à 8h00 le matin et que l'heure actuelle est 19h30; la différence d'heures entre ces deux temps est de 12 heures 30 minutes. Donc, vous allez vous servir des boutons du chronomètre jusqu'à ce que la valeur de 12:30 soit parvenue sur l'écran d'affichage.
2. Cette durée est saisie en utilisant les boutons d'augmentation et de diminution de temps. Les boutons de temps permettent d'augmenter et de diminuer les durées en sections de 10 minutes chacune. Lorsque le bouton de "Marche" sera pressé, le symbole de ":" commencera à clignoter.
3. Si vous avez déterminé une durée incorrecte, appuyez sur le bouton de « arrêt » pendant 2 secondes. Le chronomètre sera annulé et vous retournerez au programme normal. Pour déterminer la durée à nouveau vous devez répéter les pas 1 et 2.
4. Le réglage du chronomètre peut faire un réglage de maximum 13 heures. Cette durée comprend aussi l'intervalle jusqu'à laquelle l'opération de cuisson du pain se termine et qu'il devient prêt.

Son de signal avertisseur
Les sons avertisseurs sont entendus dans les cas suivants :
• Lorsqu'un bouton quelconque est pressé
• Avant la deuxième étape de malaxage, lorsqu'il est temps de rajouter les additifs dans la pâte tels que les céréales, les fruits, les fruits secs etc., faites les rajouts nécessaires en ouvrant le couvercle de la machine et fermez à nouveau le couvercle.
• Lorsque le programme est terminé.
• Lorsque la durée de maintien tiède est terminée.

Coupures d'Électricité
Suite à une courte coupure d'électricité :
• Si le programme n'est pas encore arrive à l'étape de gonflement 1, il faut appuyer sur le bouton de « marche »; ainsi l'appareil continuera à utiliser la fonction de répétition automatique.
• Si l'électricité avait été coupée lors de l'étape de la fermentation, il faut attendre que la pâte se fermente et gonfle, ensuite vous pouvez continuer à faire cuire la pâte fermentée en choisissant le programme de four. Ainsi, votre pâte ne sera pas dépérie.

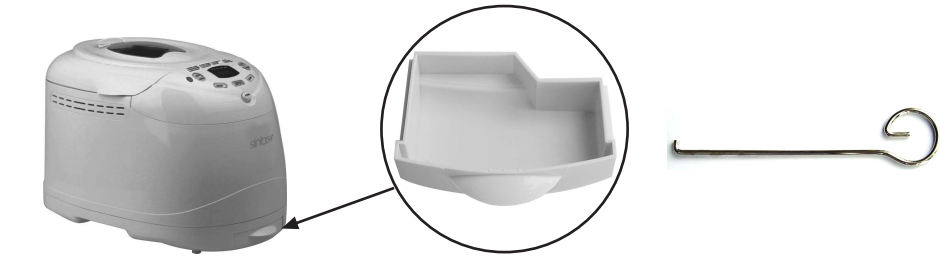
Température ambiante
La machine à pain peut fonctionner dans des milieux de différentes températures; seulement, les dimensions des pains cuits dans une pièce chaude et ceux cuits dans une pièce froide peuvent être différentes. La température ambiante conseillée est celle dans l'intervalle de 15-34°C.

Nécessité d'Électricité
Contrôlez si la valeur de voltage indiquée sur l'appareil est identique à celle de la valeur électrique de votre résidence de forme de A.C. (courant variable). Si les prises de votre résidence et la fiche de l'appareil ne s'adaptent pas, une fiche adéquate peut s'y brancher au lieu de la présente.
AVERTISSEMENT: Cet appareil doit absolument être utilisé sur une prise de terre.

Entretien et Nettoyage de la Machine
1. AVERTISSEMENT: Pour ne pas subir de choc électrique, débranchez la fiche électrique de la prise de courant avant de commencer à l'opération de nettoyage.
2. Attendez que la machine à pain refroidisse.
IMPORTANT:N'immergez pas l'appareil entier ou le couvercle dans un liquide quelconque étant donné que cela peut causer un choc électrique ou un dommage d'appareil.
3. Nettoyage extérieur: Essuyez le couvercle de l'appareil et la surface extérieure avec un chiffon humide ou légèrement mouillé.
4. Nettoyage intérieur: Servez-vous d'un chiffon ou d'une éponge humide pour essuyer les parties intérieures de l'appareil.
5. Poêle de cuisson: Lavez la poêle de cuisson à l'eau tiède, il n'est pas impératif d'utiliser du savon. Prenez soin pour ne pas rayer la surface antiadhésive. Vous devez attendre que la poêle de cuisson soit asséchée avant de l'installer dans le réservoir de l'appareil.
• La poêle de cuisson, le récipient et la cuillère de mesurage puis la lame de malaxage ne doivent pas être lavés dans le lave-vaisselle.
• La poêle de cuisson ne doit pas être laissé dans l'eau pendant très longtemps étant donné que l'axe inférieur et la concordance de fonctionnement peuvent se délabrer. Notamment la partie inférieure ne doit pas être mise en contact avec de l'eau par l'extérieur.
• Vous pouvez ranger l'appareil une fois que vous êtes sûr qu'il a complètement refroidi.

Les matériels ci-dessous ne doivent pas être utilisés lors de l'opération de nettoyage:
• Diluant de Peinture
• Benzine
• Paille de fer
• Poudre polissante
• Chiffon chimique à poussière
Prenez soin de la surface antiadhésive. Évitez d'endommager le revêtement ; n'utilisez pas d'équipements en métal tels que les spatules, les fourchettes ou les couteaux. La couleur du revêtement peut changer lorsque la poêle est utilisée longtemps; cela découle seulement de l'humidité et de la vapeur et n'a aucun effet négatif sur la performance de l'appareil ni sur la qualité des pains. Le trou sur la lame de malaxage soit être nettoyée; ensuite une goutte d'huile de cuisson doit y être ajoutée et doit être montée à nouveau sur l'axe de rotation. Cette opération empêchera la lame de se coller.
• Empêchez que les trous et ouvertures qui sont sur l'appareil soient remplis de poussières. Conservation de l'appareil ; vous pouvez ranger l'appareil après vous être assuré que toutes les pièces sur l'appareil sont asséchés, y compris la fenêtre d'observation. Veuillez ne rien mettre sur le couvercle.

Tiroir d'Évacuation de Vapeur: Se monte à l'espace vide ci-dessous, sur la partie frontale de l'appareil.
Bâton: S'utilise pour retirer le couteau de mixage lorsqu'il est resté dans le pain.



Boutons de Panneau de Contrôle, Écran d'Affichage et Fonctions

L'Écran d'affichage en général;

• Affiche le niveau de grillage sélectionné.
• Affiche le poids sélectionné.
• Affiche le numéro de programme sélectionné.
• Affiche la durée qui reste pour la fin de l'opération de cuisson.

Par exemple; (3:20 veut dire il reste "3 heures 20 minutes "; 0:20 " veut dire il reste 20 minutes").

• Affiche la sommation de température (voir chapitre de "Dépannage").

Écran de Sommation

1. Si la mention de "H:HH" (voir Illustration 1) s'affiche sur l'écran après avoir fait commencer le programme, cela veut dire que la température à l'intérieur est trop haute. Dans ce cas, le programme doit être arrêté. La machine doit être refroidie pendant 10-20minutes en ouvrant le couvercle.

2. Si la mention de " E:EE" (voir Illustration 2) s'affiche sur l'écran après avoir fait commencer le programme, cela veut dire que la connexion de capteur de chaleur est détachée. Les capteurs doivent être contrôlés avec attention sous la surveillance d'un technicien qualifié.

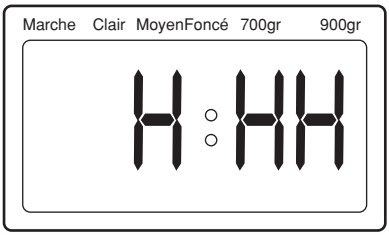


Illustration 1

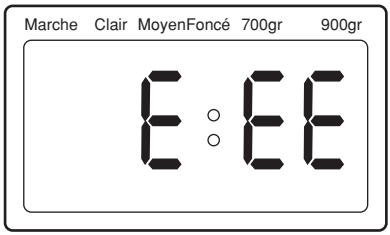


Illustration 2

Boutons chronométreurs

Régule la durée de cuisson du pain. Valable pour tous les programmes excepté "Cuisson Rapide". Par exemple; si les ingrédients ont été mis dans l'appareil à 20h30 le soir et que vous souhaitez que le pain soit prêt à 07h00, il convient de presser les boutons de chronomètre jusqu'à ce que l'on parvienne à la valeur de 10:30 étant donné que la différence de temps est de 10h30 et la machine doit être mis en marche. A partir du moment en question, la machine est programmée de façon à ce que le pain soit prêt à 07h00.

Bouton de niveau de couleur (grillage)

S'utilise pour la sélection de grillage de couleur claire, moyenne ou foncée dans les programmes concernés. Lorsqu'appuyé de suite sur le bouton en question, le niveau choisi s'affiche sur l'écran d'affichage en tant que clair, moyen ou foncé.

Bouton de Marche/Arrêt

Lorsque le bouton est pressé pendant 1 seconde, le signe de (:) apparait sur l'écran suite au bip sonore et le programme commence à fonctionner. Similairement, lorsque le bouton est pressé pendant 2 secondes, le programme se termine accompagné du bip sonore.

Bouton de dimension de miche de pain

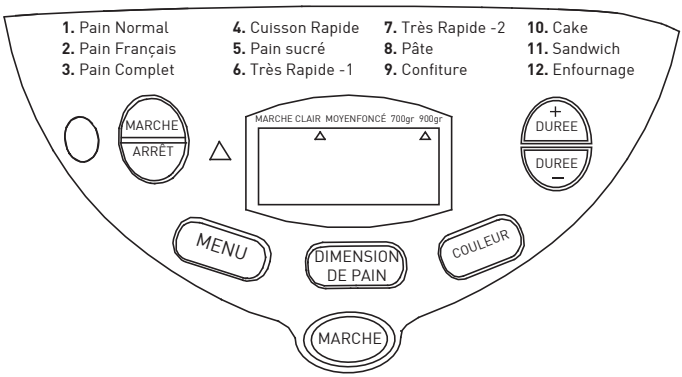
Lorsque la machine à pain est mise en marche, la dimension de miche de pain est réglée sur le pain croustillant. Pour les miches de pain cuites normalement (de grandeur de 700 et 900 gr.) appuyez une fois sur le bouton de dimension de miche de pain.

Bouton de Menu

S'utilise pour choisir un des différents programmes de cuisson entre 1-12 sur le panneau d'écran.

Bouton de Marche

Permet d'ouvrir et de fermer le couvercle.



DESCRIPTIONS DES PROGRAMMES

Les types de programmes ci-dessous peuvent être choisis avec le bouton de Menu:

1. Pain Blanc Normal

(3:00 et 2:53) Est pour la Machine à Pain blanc. En outre, ce programme peut être utilisé aussi pour d'autres sortes de pains. Pour les pains de 700 gr, la durée est de 2 heures 53 minutes. Pour les pains de 900 gr, la durée est de 3 heures.

2. Pain Français

(3:50 et 3:40) Sa spécialité est de malaxer et de cuire dans plus de temps. Il a une couleur plus claire que le pain blanc. Un pain plus doux est obtenu. Pour les pains de 700 gr, la durée est de 3 heures 40 minutes. Pour les pains de 900 gr, la durée est de 3 heures 50 minutes.

3. Pain de son

(3:40 et 3:32) Ce programme s'utilise pour la préparation des pains contenant une certaine quantité de céréales. Dans ce programme, afin de permettre que le son absorbe l'eau qu'il se dilate, il existe une longue durée de fermentation. Lorsque vous êtes dans ce programme, il est déconseillé de faire un chronométrage avec les boutons de chronomètre étant donné que cela peut donner des résultats infructueux.Pour les pains de 700 gr, la durée est de 3 heures 32 minutes. Pour les pains de 900 gr, la durée est de 3 heures 40 minutes.

4. Cuisson Rapide

(Pain Rapide) (1:40) S'utilise pour la préparation des pains blanc que l'on veut préparer en peu de temps. Avec ce programme, on peut obtenir un pain petit et consistant.

5. Pain Sucré

(2:55 et 2:50) S'utilise pour la préparation des pains sucrés plus croustillants que les pains faits avec les réglages normaux. La croûte croustillante du pain se forme avec la brûlure du sucre. Pour les pains de 700 gr, la durée est de 2 heures 50 minutes. Pour les pains de 900 gr, la durée est de 2 heures 55 minutes.

6. Très Rapide-1

Réalise en très peu de temps les opérations de malaxage, de gonflement et de cuisson d'un pain de dimension de 700 gr. Les pains qui sortent ne gonflent pas beaucoup, ils deviennent doux et blanc.

7. Très Rapide -2

Réalise en très peu de temps les opérations de malaxage, de gonflement et de cuisson d'un pain de dimension de 900 gr. Les pains qui sortent ne gonflent pas beaucoup, ils deviennent doux et blanc.

8. Pâte (1:30)

Ce choix de réglage ne fait pas cuire le pain, il fait seulement de la pâte. La pâte est retirée de son réservoir et est préparée en forme de sandwich, pizza, etc. Toute sorte de pâte peut être obtenue avec ce programme. Veillez à ce que les additifs de la pâte ne dépassent pas les 900 grammes.

9. Confiture (1:20)
Ce programme s'utilise pour la préparation des confitures à obtenir des variétés de fruits. N'augmentez pas la quantité des matériels additifs; empêchez que la confiture bouille dans la poêle de cuisson et qu'elle dépasse des bords et coule dans le réservoir intérieur de l'appareil.Si cela arrive, arrêtez d'abord l'appareil. Soulevezla poêle avec attention et nettoyez après avoir attendu qu'elle refroidisse un peu.

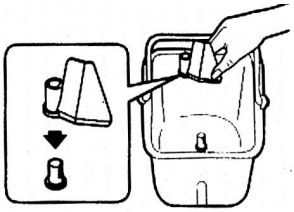
10. Cake (2:50)
Ce réglage va mélanger les ingrédients et va faire cuire par la suite pour une durée précise. Avant de rajouter les ingrédients dans la machine, il faut que deux groupes de matériels additifs se mélangent dans des récipients différents. (Voir recettes de cake).

11. Sandwich (3:00 et 2:55)
Fait cuire à légère consistance, mais plus doux et la saveur d'un pain de sandwich. Pour les pains de 700 gr, la durée est de 2 heures 55 minutes. Pour les pains de 900 gr, la durée est de 3 heures.

12. Enfournage (1:00)
Ce réglage est uniquement pour l'opération de cuisson et s'utilise pour augmenter la durée de cuisson des réglages choisis. Cette fonction sert aussi très bien à rendre consistant les confitures et les marmelades. Lorsque le fonctionnement commence, la durée réglée est au minimum 1 heure (1:00) et diminue vers le bas avec des intervalles de 1 minute. Une fois avoir terminé l'opération d'enfournage (cuisson extra), vous devez arrêter cette fonction en appuyant sur le bouton de « arrêt ». Il est conseillé de contrôler le pain ou la confiture qui cuit suite à la première 10 minutes, et aux intervalles suivantes de 10 minutes.La durée de cuisson peut être augmentée par unité de 10 minutes en appuyant sur le bouton de réglage de chronométreur. Lorsque le programme d'enfournage, est sélectionné tout de suite après la fin d'un autre programme sans être reposé, si la mention de "H:HH" apparait sur l'écran ; ouvrez le couvercle et retirez la poêle et attendez qu'elle refroidisse pendant 10 minutes. Une fois refroidie, installez la poêle de cuisson et le contenu dans le réservoir puis réglez le programme et appuyez sur le bouton de « marche ».

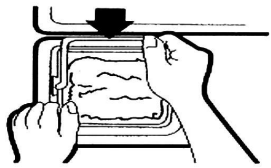
Usage de la Machine à Pain
1) Sortie de la poêle de cuisson à l'extérieur
Après avoir ouvert le couvercle de l'appareil, tenez la poêle de cuisson par le manche et faites-la sortir en faisant tourner dans le sens antihoraire et laissez-la sur la surface où vous allez travailler. (Il est important de mettre les matériels additifs lorsque la poêle est à l'extérieur afin de ne pas renverser dans le réservoir où se trouvent les équipements chauffants de l'appareil).

2) Montage de la lame de malaxage
Installez la lame de malaxage sur l'axe de rotation en poussant.



3) Mesurage des ingrédients
Mesurez les ingrédientsnécessaires et mettez-les un par un dans la poêle à cuisson en respectant l'ordre de la liste. (Pour plus d'information, examinez le chapitre de « Mesurage des Ingrédients » dans les pages qui suivent).
• Veillez à ce que le levain que vous avez rajouté dans la poêle de soi pas en contact avec de l'eau tout autre liquide ; dans le cas contraire le levain commencera tout de suite à devenir actif.
• Veuillez utiliser de l'eau tiède environ de 21-28 °C (de l'eau froide en été, de l'eau tiède en hivers).

4) Montage de la poêle à sa place
Installez la poêle dans la machine et faites-la tourner dans le sens horaire pour qu'elle s'y installe. Fermez le couvercle suite à cette opération.



5) Branchement de la Fiche
Lorsque vous brancherez la fiche électrique à la prise de courant, l'appareil sera automatiquement réglé au menu de Machine à Pain normal et à la durée normale.
• Lorsqu'un bouton quelconque est pressé sur l'appareil, un son de « bip » retentira pour indiquer que le bouton marche.

6) Sélection de programme
Un des 12 programmes différents sur l'appareil se choisit en pressant le bouton de Menu.

7) Sélection de la grandeur de la miche de pain
Lorsque le bouton de dimension de miche de pain est pressé, un choix se fait entre croustillant, 700 gr et 900 gr. à chaque fois qu'elle est mise en marche, la machine se régule de façon à fournir du pain croustillant.

8) Détermination de niveau de couleur (grillage)
Le degré de grillage de la croûte du pain est régulé en pressant le bouton de "Couleur". Il peut se régler en tant que clair, moyen ou foncé.

9) Réglage du chronométreur
Si l'on ne veut pas que la machine commence à fonctionner tout de suite, ou si l'on veut que le pain soit prêt à un temps précis; nous pouvons nous servir du programme de chronométreur.

10) Lancement de l'opération de cuisson
Le bouton de « Marche/Arrêt » est pressé pour mettre la machine en marche. La durée restante sera affichée sur l'écran en descendant d'une minute à chaque fois.

11) Fonctionnement
Les opérations de la machine à pain, sont réalisées automatiquement suivant les étapes de programmes dans la division de "Durées de Cuisson". Si votre appareil est réglé selon l'opération d'un malaxage à deux échelons, il prévient l'utilisateur en donnant un bip sonore qu'il est temps de rajouter les ingrédients additifs tels que les fruits.
• Pendant l'opération de cuisson, une sortie de vapeur peut avoir lieu par les intermèdes qui sont sur l'appareil, cette situation est tout à fait normale.

12) Terminaison de l'opération de cuisson
Si le programme est terminé et le pain est cuit ; la mention de 0:00 apparait sur l'écran et l'utilisateur est averti par un bip sonore.

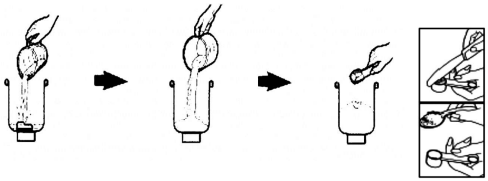
13) Opération de maintien tiède
Avec la fonction de maintien tiède, l'air chaud qui est à l'intérieur de l'appareil est circulé dans la machine pendant 60 minutes de plus. (Voir chapitre de "Durées de cycle de cuisson"). Pour obtenir un bon résultat, la poêle de cuisson doit être sorti de la machine lors de la durée de maintien tiède ou lorsque le programme de cuisson initial est achevé. Lorsque la durée de maintien tiède est terminée, le bip sonore retentira 10 fois.

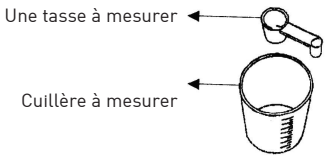
14) Sortie de la poêle de la machine
Appuyer sur le bouton de "Arrêt" et ouvrir le couvercle.
AVERTISSEMENT: Il convient d'utiliser un gant de four protecteur pour soulever la poêle de cuisson qui est assez chaude.

15) Détachement du pain de la poêle
Attendez que le pain dans la poêle refroidisse pendant 15 minutes tournez ensuite la poêle à l'envers et frappez plusieurs fois sur la semelle. Mettez le pain qui en sort sur un endroit à gril qui prend de l'air par le bas. Empêchez que la lame de malaxage se colle à l'axe de rotation en versant de l'eau tiède dans la poêle.
• Par fois, la lame de malaxage reste à l'intérieur de la miche de pain. En cas pareil, après avoir attendu que la miche de pain ait refroidi, enlevez avec le bâton fourni avec la machine sans rayer ou utilisez un ustensile de cuisine en bois ou en plastique afin d'éviter que la surface antiadhésive ne se raye.
REMARQUE: Le couvercle de l'appareil ne doit pas s'ouvrir lors de l'opération de cuisson. Non seulement cela influencera la qualité de la pâte mais aussi le niveau du gonflement du pain. Ouvrez le couvercle uniquement lors du rajout des ingrédients additifs que le programme nécessite.
AVERTISSEMENT: Débranchez la fiche électrique de la prise de courant lorsque vous ne faites pas usage de l'appareil.

Mesurage des ingrédients
L'étape la plus importante lors de l'utilisation de la machine à pain est le mesurage complet et correct des ingrédients à ajouter ; dans le cas contraire il est possible d'obtenir des résultats de cuissons désagréables. Les ingrédients doivent être ajoutés dans la poêle de cuissontelle qu'indiqué dans chaque recette à la bonne quantité. Les mesures d'ingrédients liquides et secs sont indiqués tels que ci-dessous :

Mesurages des liquides
Utilisez le récipient fourni avec la machine. Le récipient de mesurage doit être laissé sur une surface plate et la ligne du niveau du liquide doit être amenée sur le trait du mesurage. Les quantités ne doivent pas être déterminées par estimation étant donné qu'elles peuvent dépasser les mesures critiques des recettes.





1.Liquides (Eau, huile, lait) 2.Secs (Farine, sucre, sel) Levain excepté3.Levain

Mesurage des ingrédients secs
Les mesurages des ingrédients secs doit se faire avec le récipient de mesurage et sa cuillère. Le mesurage des ingrédients secs se réalise avec le remplissage de l'ingrédient dans le récipient de mesurage à l'aide de la cuillère, et une fois remplie les surplus au-dessus sont récupérés avec le couteau. Tout ingrédient ajouté en extra peut être mauvais pour le résultat de la recette. D'autre part, ne tamisez pas la farine tant que cela n'est pas précisé. Lors du mesurage des contenus de petite quantité aussi (levain, sucre, sel, poudre de lait, miel, moût de raisin,etc.) la cuillère fournie doit être utilisée. Les mesures sont obligées d'être aux quantités indiquées, car même les petites différences peuvent avoir des effets négatifs sur la recette. L'échelle en plastique à deux réservoirs fournie avec l'appareil, la partie grande a le volume d'une cuillère à soupe (tablespoon) ; quant à la partie petite, elle a le volume d'une cuillère à dessert(teaspoon).
REMARQUE: AVEC VOS ESSAIS ET VOS EXPÉRIENCES VOUS PUVEZ FAIRE LE MEILLEUR.

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES ET RÉPONSES
QUESTION 1: Est-ce que la forme et la hauteur du pain peuvent être différentes?
RÉPONSE 1: Oui. Cela varie en fonction de la température ambiante. Dans les milieux trop chauds ou trop froids, le pain peut gonfler beaucoup ou encore le gonflement souhaité peut ne pas avoir lieu. Par ailleurs, si les ingrédients qui s'ajoutent dans le pain tels que les fruits, les noix, grains, etc. sont mis de trop en dehors des mesures indiquées, cela peut aussi influencer l'apparence et la hauteur du pain. Mesurez avec sensibilité les ingrédients que vous utilisez et veillez à ce qu'ils soient frais.
Les pains complets sont toujours plus petits. Pourquoi ?
Il est tout à fait normal que les pains complets soient plus petits et plus consistants comparés aux pains normaux. Étant donné que les farines de sonsont plus lourdes que les farines de pains blancs, elles ne gonflent pas autant que les autres lors du processus de la Machine à Pain.

QUESTION 2: Pourquoi le pain ne gonfle-t-il pas?
RÉPONSE2: Si vous oubliez de mettre du levain ou si vous faites du pain sans monter le crochet de mélange à sa place, le pain ne gonflera pas. Si le levain est insuffisant ou rassis le pain ne gonflera pas et restera petit. Faites notamment attention au genre, à la quantité et à la fraicheur du levain. N'utilisez pas le levain dont la date d'expiration est passée ou dont l'emballage est resté ouvert depuis longtemps.

QUESTION 3: Pourquoi le pain sent-il mauvais?
RÉPONSE 3 : Si vous utilisez trop de levain ou d'ingrédients rassis, cela causera une mauvaise odeur de pain. Notamment au programme de pain rapide, une odeur peut se produire car beaucoup de levain y est utilisé.

QUESTION 4: Pourquoi une espace peut se produire au milieu du pain?
RÉPONSE 4: De l'air a dû s'accumuler lors du malaxage. Si ce gaz ne s'est pas échappé lors de la fermentation, le pain a dû cuire avec cet air.

QUESTION 5: Le crochet de mélange, peut-il sortir dehors avec le pain?
RÉPONSE 5: Cela est normal. Vous pouvez retirer le crochet du pain en vous servant d'un objet en plastique ou d'un ustensile qui ne raie pas.

QUESTION 6: Pourquoi le réglage de l'heure se règle seulement de 4 heures jusqu'à 13 heures?
RÉPONSE 6:L'opération entière est de 3:00 heures au minimum. Un matériel quelconque peut se dépérir lorsque le réglage d'heure est plus de 13 heures.

QUESTION 7: Est-il possible d'appliquer la moitié ou le double des quantités de la recette?
RÉPONSE 7: Non. Faites attention à appliquer les quantités exactement telles que dans la recette et à mesurer avec sensibilité les ingrédients.

QUESTION 8: Est-ce qu'il y aura un bruit durant la nuit si le réglage d'heure est utilisé?
RÉPONSE 8: Oui. Vous pouvez entendre le bruit du moteur la nuit lorsqu'il malaxe la pâte.

QUESTION 9: Lorsque la préparation du pain est terminée et que l'on veut refaire marcher la machine, elle ne marche pas et on entend constamment le son d'avertissement avec les lettres de HHH sur l'écran? Que doit-on faire donc ?
RÉPONSE 9: Étant donné que l'appareil est chaud, il ne marchera pas. Appuyez d'abord sur le bouton de Marche/Arrêt et arrêtez l'appareil, ouvrez le couvercle de la machine et faites sortir lemoule de pain dehors et attendez qu'elle refroidisse.

QUESTION 10: lorsque le bouton de « Marche » est pressé, les lettres LLL apparaissent sur l'indicateur et un son d'avertissement retentit. Que doit-on faire donc ?
RÉPONSE10: La température ambiante n'est pas suffisante pour le fonctionnement de l'appareil.Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton de « Marche/Arrêt ». Faites-le attendre dans un milieu plus chaud que là où il se trouve. La température ambiante idéale est entre (15 °C-25 °C).

QUESTION 11: Que doit-on faire si les lettres EEE apparaissent sur l'indicateur lorsque la touche de « Marche » est pressé et que le son d'avertissement retentit ?
RÉPONSE11: Étant donné que la température ambiante est trop haute, l'appareil ne marchera pas. Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton de « Marche/Arrêt ». Faites-le attendre dans un milieu plus frais que là où il se trouve.

QUESTION 12: Pourquoi est-ce que la surface extérieure du pain et la partie inférieure sont humides?
RÉPONSE12: Si le pain a attendu au-delà de la durée qu'il devait attendre d'une façon fermée, cela a dû rendre le pain humide puisque la vapeur à l'intérieur n'a pas pu sortir dehors. Si vous faites sortir et vous faites attendre le pain sur un gril, il prendra son état normal.

QUESTION 13: Que dois-je faire si l'indicateur affiche (0:00) à la fin de la cuisson du pain et que l'on entend un son d'avertissement?
RÉPONSE13: Ce son d'avertissement indique que le pain est prêt et que le programme de maintien au chaud s'est activé. Vous pouvez arrêter l'appareil et faire sortir le pain si vous le désirez.

QUESTION 14: Que pouvons-nous faire si une odeur légère de brûlé et de la fumée se dégage?
RÉPONSE14: Si des ingrédients se mettent pendant que lemoule est à l'intérieur de la machine, les restes qui coulent dans l'appareil et sur la résistance causeront une formation de fumée et d'odeur lors de la cuisson. Mettez les ingrédients dans l'ordredans lemoule de pain après avoir sorti le moule à l'extérieur.

QUESTION 15: Par fois la surface extérieure du pain reste farineuse. De quoi cela provient-il ?
RÉPONSE15: Des fois lorsque la farine qui est mise est insuffisante, la pâte se colle aumoule, dans ce cas il y a besoin de rajout de farine. Plus tard, vous pouvez supporter la farine ajoutée avec des objets qui ne raient pas lemoule.Ainsi, il ne restera plus de farine sur les bords dumoule. Si vous oubliez de supporter la farine ajoutée, vous pouvez couper à l'aide d'un couteau la partie farineuse se formant sur la partie extérieure du pain.

QUESTION 16: Comment puis-je préserver le pain une fois qu'il est cuit?
RÉPONSE16: Une fois que l'opération de cuisson du pain est terminée, attendez qu'il refroidisse sur un gril. Si vous coupez le pain lorsqu'il est chaud, vous le déformerez et le pain deviendra pâteux. Par ailleurs, vous pouvez réaliser l'opération de coupure avec un couteau coupant ou un couteau électrique. Faites attendre les pains de façon entière ou en tranches, comme vous le souhaitez, sans les faire prendre de l'air.Vous pouvez conserver dans le réfrigérateur. Vous pouvez utiliser le programme de four de votre machine pour le consommer après l'avoir réchauffé 15-20 minutes.

QUESTION 17: Que dois-je faire en cas de coupure d'électricité ?
RÉPONSE 17: En cas de longues coupures d'électricité, si la machine est en étape de malaxage, faites marcher le programme à nouveau. Si elle est à l'étape de fermentation, ne faites pas marcher à nouveau et attendez que la pâte se fermente, faites cuire la pâte fermentée en choisissant le four par la sélection de programme. Si elle est à l'étape de cuisson, faites marcher le four à nouveau et faites cuire pendant autant de temps qu'il le faut.

QUESTION 18: La pâte ne se mixe pas, le moteur fait des bruits rugueux!
RÉPONSE 18: Il se peut que la lame de malaxage ou que la poêle de cuisson ne soit pas montée correctement. Assurez-vous que la poêle est en contact de façon régulièreavec la semelle du réservoir intérieur de l'appareil et assurez-vous qu'elle s'installe à sa place avec le son de « clique »

QUESTION 19: Ne dois-je jamais utiliser la fonction de chronométreur lors des cuissons avec du lait frais ?
RÉPONSE 19: Si la durée d'attente à la machine est très longue, le lait se dépérira. Pour les recettes où se trouvent des ingrédients à consommer rapidement tels que le lait ou les œufs, il convient de ne pas utiliser les fonctions de chronométreur de longue durée.

QUESTION 20: Pourquoi dois-je mettre les ingrédients dans la poêle cuiseuse dans un ordre précis ?
RÉPONSE 20: Ainsi, la machine à pain retrouve la possibilité de mélanger les ingrédients de la façon la plus efficace. Avant l'opération de malaxage (notamment aux réglages de chronométreurs de longues durées) cela empêche à la fois que le levain et les liquides ne se contactent.

QUESTION 21: Comment puis-je retirer la lame de malaxage qui est bloquée dans la poêle de cuisson?
RÉPONSE 21: La lame de malaxage peut se coller à sa place suite à l'opération de cuisson. Si vous versez de l'eau tiède ou chaude sur la lame, elle pourra être retirée facilement. Si elle est toujourscollée, faites attendre dans l'eau chaude pendant 30 minutes.

QUESTION 22: Puis-je laver la poêle de cuisson dans le lave-vaisselle ?
RÉPONSE 22: Non. Vous devez laver la poêle de cuisson et la lame de malaxage à la main.

QUESTION 23: Comment je peux savoir quand est-ce que je dois mettre les des variétés de saveur telles que les raisins, les fruits secs, etc. dans le pain?
RÉPONSE 23: Il existe un bip sonore qui retentit 10 fois et qui vous avertit que vous pouvez ajouter les ingrédients tels que les grains, les fruits secs, etc. pendant qu'on entre au cycle du deuxième malaxage. Vous pouvez faire ce rajout à ce moment-là.

QUESTION 24: Un peu après que le pain ait gonflé, il arrive que le milieu s'affaisse ou que la totalité s'affaisse. Pourquoi?
RÉPONSE 24: Il se peut que le pain ait trop gonflé. Pour diminuer le taux de gonflement, diminuez la quantité du levain. Ou si la pâte est molle (c'est-à-dire si le taux d'eau a été trop mis) le pain peut s'affaisser. Utilisez les ingrédients dans les taux indiqués.

QUESTION 25: Est-il important que les ingrédients à mettre dans la poêle de cuisson soient à une température ambiante ?
RÉPONSE 25: Les ingrédients doivent être ni trop chauds, ni trop froids, ils doivent être à la température ambiante. L'eau à utiliser doit être à une température de 21-28 °C.

QUESTION 26: Puis-je mélanger le levain et l'eau à l'avance?
RÉPONSE 26: Absolument non. Le levain doit être maintenu sec et il doit être le dernier ingrédient à ajouter dans la poêle de cuisson en étant versé juste sur la farine.Ce sujet est encore plus important notamment dans les cas où la cuisson va être ajournée avec la fonction de chronométreur.

QUESTION 27: J'ai rajouté des variétés de saveur telles que des flocons d'avoine, des graines de citrouille, des cacahouètes, etc. dans mes pains, mais mon pain est devenu très sec. Pourquoi?
RÉPONSE 27: Mouillez 1 heure à l'avance les ingrédients secs que vous allez ajouter dans la pâte du pain et permettez-les d'être humidifiés.Si vous n'appliquez pas cette méthode, ces variétés que vous allez ajouter vont absorber l'eau de la pâte, et ceci donnera lieu à une pâte sèche, sans eau et des pains mauvais. Par ailleurs, tel qu'indiqué aussi dans les chapitres concernés du mode d'emploi, ce genre d'ingrédients doivent être ajoutés dans la pâte au cycle du deuxième malaxage.

QUESTION 28: L'intérieur du pain est très consistant ;il n'y a aucunporeou d'espace à l'intérieur. Lorsqu'on appui sur le pain, l'intérieur se colle. Pourquoi ?
RÉPONSE 28: Dans le pain, il doit se trouver des pores de différents volumes; mais cela variera selon le genre de la farine et du pain.Lorsque vous appuyiez sur le pain, il ne doit pas se coller, elle doit retourner à son cas précédent. S'il reste collé, la pâte est probablement pas assez mélangée, pas assez ou elle n'a pas assez attendu pour être fermentée. Avec la machine à pain que vous utilisez – normalement- vous ne confronterez pas ce genre de situations; le problème découle probablement d'avoir mal régulé les ingrédients et les quantités.

QUESTION 29: L'intérieur du pain que j'ai fait n'est pas blanc comme les pains que j'achète des fours, mais d'une couleur jaunâtre.
RÉPONSE 29: La couleur intérieure du pain doit être jaunâtre claire; de ce fait, il est idéal d'utilise de la farine de blé jaunâtre pour pain n'étant pas blanchie avec des produits chimiques. Les pores de l'intérieur du pain ne doivent pas être mats mais brillants.

CARACTÉRISTIQUES
- 2 Tailles de pain: 750-900g
- 12 Programmes numérique et programme rapide
- Cuisson différée 13 heures
- Fonction tenir chaud 60 minutes
- Croute réglable: clair, moyen et foncé
- Cuve et malaxeur antiadhésif et résisistant au lave-vaiselle
- Cuve amovible pour nettoyage facile
- Parois froides
- Pieds antiglisse
- Inclusivement doseur gradué & cuiller
- AC230V, 50Hz, 600W

SINBO SBM 4705 BROTBACKAUTOMAT
GEBRAUCHSANWEISUNG

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
Wie alle weitere elektrische Geräte, bedürft auch dieses Gerät eine strenge Anhaltung der allgemeinen Sicherheitsregeln. Eine Nichteinhaltung der Sicherheitsregeln kann neben Personenverletzungen auch zur Schaden des Gerätes oder dessen Eigenschaften führen. Diese beiden Themen sind unter unten angegebenen Aussagen kalzifiziert worden.
WARNUNG: Personenschadengefahr
WICHTIG: Gefahr der Beschädigung des Gerätes
Darüber hinaus sollten auch die folgenden Sicherheitshinweise berücksichtigt werden.

Lage des Gerätes
• Stellen Sie das Gerät nicht am Rand der Küchenarbeitsplatte.
• Stellen Sie das Gerät nur auf flachen und stabilen Flächen.
• Nicht im Freien verwenden.

Kabeln
• Der Kabel muss vom Netzstecker bis zum Gerät, an die Anschlussstelle frei erreichbar sein.
• Das Kabel des Gerätes nicht von der Küchenarbeitsplatte unterhängende Weise lassen. Es muss von Kindern unerreichbar sein.
• Das Kabel nicht zwischen Netzstecker und einen freien Fläche gestreckt halten (Beispiel; zwischen einen niedrig liegenden Netzstecker und Tisch).
• Das Kabel nicht über Heizflächen stellen, wovon es beschädigt werden kann.

Für Ihre Sicherheit;
WARNUNG: Nicht an heizen Flächen berühren! Um den heizen Backform herauszunehmen immer Ofenhandschuhe tragen. Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
WARNUNG: Bewegliche Teile des Gerätes nicht berühren!
• Um einen Elektroschock zu hindern, den Kabel oder Stecker nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
• Beim Transport des Gerätes, das mit heizen Gegenstande gefüllt ist äußerst vorsichtig sein.
• Das Brotbackmaschine nicht zum Aufbewahren von einigen Werkzeugen verwenden; um hindern eines Brandes oder Elektroschock in das Gerat keine Kücheninstrumente reinlegen.
• Das Gerät nie mit nassem oder feuchten Händen verwenden.

Kinder
Den Kindern niemals erlauben, das Gerät zu benutzen. Die Kinder sollten vor allem während des Betriebs des Gerätes und während der Backverfahren unter Aufsicht gehalten halten, um mögliche Gefahren zu hindern.
Die Kinder gegen die vorhandenen Gefahren in Küchen belehren und warnen, damit sich nicht versuchen an die Stellen ranzukommen, die sie nicht sehen können.

Weitere Sicherheitspunkte
• Falls wegen irgendeinen Grund der Kabel des Gerätes beschädigt ist, das Gerat auf keinen Fall verwenden. Wenden Sie sich an dem nahste Technischen Service, um das Kabel mit einem Originalen Ersatzteil auszutauschen.
• Weil es das Gerat beschädigen kann, an das Gerat keine weitere Zubehöre zufügen.
• Nicht auf oder in die Nähe von Gasherden/Elektroherden hinstellen.
• Um zu vermeiden, dass das Gerät beschädigt wird, auf das Gerät keine Bratpfanne oder weitere ähnliche Gegenstände abstellen.
• Nicht mit abnutzenden Tücher reinigen. Den Backform, Knethaken, Messbecher oder Löffel nicht im Spülmaschine waschen.
• Das Gerät oder den Kabel des Gerätes vor direkten Sonnenstrahlen, Feuchtigkeit, scharfen Gegenständen u.s.w. schonen.
• Vor Inbetriebnahme des Gerätes das Backform richtig einsetzen.
• Während das Gerät nicht im Betrieb ist oder beim einsetzen der Zubehörteile oder beim Reinigen des Gerätes, immer den Kabel vom Stromanschluss trennen. Beim Trennen der Stromanschluss nicht vom Kabel abziehen, sondern immer vom Stecker abziehen.

MACHEN SIE SICH MIT IHREN SINBO BROTBACKAUTOMAT VERTRAUT
Mit der SİNBO Brotbackautomat können Sie ihren Geschmack eigenes, hygienisches und gesundes Brot backen. Um einen Brot zu backen, brauchen Sie sich keine große Mühe zu geben. Denn Ihr Computerunterstütztes Gerät wird fast alles für Sie erledigen.

Das Brotbackverfahren ist so leicht, wie die folgenden drei Schritte:
1. Die Zutaten reinlegen.
2. Von dem Menü einen Programm auswählen und an die Taste drücken.
3. Jett abwarten bis das Brot fertig ist.
Bemerkung: Während der Backprozess das Gerät nicht ausschalten. Dieses Geräts das neben Vollkornbrot auch sehr verschiedene Brotsorten backen. Zudem kann das Gerät für Ihre Sandwiches und Pizzas das erforderliche Teig zubereiten oder Kuchen backen und Marmeladen zubereiten. Alles ist sehr leicht und in hausgemachtes Geschmack.

Alles was Sie vor dem ersten Gebrauch wissen sollten
Schenken Sie vor dem Gebrauch des Gerätes paar Minuten, um den mitgelieferten Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen. Bewahren Sie es auf, um es später wieder zu gebrauchen. Zeigen Sie die erforderliche Aufmerksamkeit, um sich an die Sicherheitsregeln anzupassen.
1. Das Brotbackautomat sorgfältig auspacken und das Verpackungsmaterial abschaffen.
2. Während der Verpackung verursachten Staub reinigen.
3. Das Backform, Knethaken und die äußerliche Fläche der Brotbackautomat mit einem sauberen und feuchten Tuch reinigen. Der Backform ist mit einer Antihaft-Fläche bedeckt. Deshalb beim reinigen der gesamten Brotbackautomat auf keinen Fall abnutzende oder klebrige Mitteln verwenden.
4. Bei dem ersten Gebrauch die Brotpfanne mit Öl, Butter oder Margarine einfetten.
5. Danach noch einmal gründlich reinigen.
6. Das Knethaken an die Achse der Bratpfanne aufsetzen.
Bemerkung: Während der Produktion des Gerätes werden einige Komponente mit der Zwecke es zu schützen mit Öl geschmiert. Deshalb können beim ersten Gebrauch des Gerätes einige Fremddämpfe austreten, was ganz normal ist.

MERKMALE
Gebrauch der Zeiteinsteller (Timer)
Wenn es gewünscht wird, dass das Brot für einen späteren Zeitpunkt oder am frühen Morgen fertiggebackt wird, können Sie die Timer-Funktionen verwenden. Der Timer-Funktion besteht maximal aus 13 Stunden. Für welche Programme diese Einstellungen möglich sind, können sie in der Abteilung „Backzyklus-Zeiten" nachsehen. Die Einstellungen sollten nicht für Rezepte mit folgenden schnell verderblichen Zutaten verwendet werden: Eier, frische Milch, Joghurt oder Käse.
1. Nachdem Sie sich entscheiden, wann das Brot fertiggebackt soll, müssen Sie die Zeitunterschied zwischen dem aktuellen Uhrzeit und dem gezielten Fertigbackzeit rechnen. Beispiel: Wenn Sie sich wünschen, dass das Brot am Morgen 08.00 Uhr fertiggebackt werden soll, und der aktuelle Zeitpunkt 19.30 Uhr ist, so besteht eine Zeitpunktunterschied von 12 Stunden und 30 Minuten. Deshalb sollten sie am Auskunftsanzeiger an die Timer-Taste solange drücken, bis sie die Uhrzeit 12:30 erreichen.
2. Unter Verwendung der Zeiterhöhungs- und verringerungstasten können sie diesen Zeit eingeben. Die Uhrzeittasten sorgen dafür, dass der Zeit in Abschnitten von je 10 Minuten erhöht oder verringert wird. Beim Drücken auf das „Start" Taste wird das Symbol ":" blinken.
3. Wenn Sie versehentlich eine falsche Zeit festgestellt haben, auf die „Stopp-Taste" Taste ca. 2 Sekunden lang drücken. Die eingestellte Zeit wird abgebrochen. Sie kehren zurück an das normale Programm. Um die Zeit erneut anzugeben die 1. und 2. Schritte wiederholen.
4. Der Timer kann maximal für 13 Stunden voraus programmiert werden. Diese Zeitdauer beinhaltet auch die Backzeit des Brotes.

Warnsignalton
Das Warnsignal ertönt bei folgenden Situationen:
• Beim Drücken auf irgendeine Taste
• Vor dem zweiten Knetphase, um Getreide, getrocknete Früchte, Nüsse und ähnliche Zutaten in das Teig dazuzugeben. Beim Erreichen der Zeitpunkt den Deckel öffnen und die entsprechende Zutaten dazugeben.
• Bei Beendigung der Programm
• Nach Beendigung der Warmhaltezeit.

Stromausfall
Nach einer kurzen Stromausfall:
• Falls der Programm die 1.Schwellungsphase noch nicht erreicht hat, die „Start" Taste drücken. Auf diese Weise wird das Gerät die automatische Wiederholungsfunktion weiterbenutzen.
• Falls der Strom während der Vergärungsphase ausfällt, wird es abgewartet, bis der Teig vergärt und aufschwellt. Danach wird das Ofen-Programm gewählt. Auf diese Weise wird Ihr Teig nicht verderbt.

Umgebungstemperatur
Der Brotbackautomat kann in unterschiedlichen Umgebungstemperaturen betrieben werden. Jedoch kann bei warmen Raumtemperaturen oder kalten Raumtemperaturen der gebackener Brot unterschiedlich groß sein. Eine Raumtemperatur von 15-34˚C wird empfohlen.

Strombedarf
Überprüfen Sie, ob die Gerätspannungswert A.A. (variables Strom), welches auf dem Gerät angegeben ist, mit der Netzspannung Ihrer Wohnung übereinstimmend ist. Falls die Steckdosen Ihrer Wohnung mit dem Stecker des Gerätes nicht übereinstimmend ist, können Sie die vorhandenen Stecker mit einen übereinstimmenden Stecker austauschen lassen. .
WARNUNG: Dieses Gerät darf nur mit geerdeten Steckdosen verwendet werden.

Reinigung und Pflege des Gerätes
1. WARNUNG: Um Stromanschläge zu vermeiden, vor der Reinigung des Gerätes den Kabel des Gerätes vom Steckdose abziehen.
2. Den Brotbackautomat abkühlen lassen.
WICHTIG: Weil das Gefahr einer Stromanschlag besteht oder das Gerät geschädigt werden kann, das ganze Gerät oder den Deckel des Gerätes auf keinen Fall in irgendeinen Flüssigkeit eintauchen.
3. Äußere Reinigung: Den Deckel des Gerätes mit einem feuchten oder sehr leicht genässten Tuch abwichen.
4. Innere Reinigung: Zum Reinigen der inneren Teil des Gerätes ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm verwenden.
5. Backpfanne (Backform): Die Backpfanne mit lauwarmen Wasser auswaschen. Die Verwendung von Reinigungsmittel ist nicht zwinghaft. Achten Sie darauf, dass der Antihaft-Fläche nicht abgekratzt wird. Bevor der Backpfanne in das innere Gehäuse des Gerätes wieder eingesetzt wird, muss es abgetrocknet sein.
• Die Backpfanne, Messbecher, Löffel und der Knethaken darf nicht im Spülmaschine gewaschen werden.
• Weil der Betriebsanklang mit der unteren Achse geschädigt werden kann, darf der Backpfanne nicht längere Zeit im Wasser gelassen werden. Vor allem darf der Backpfanne von außen nicht mit Wasser ins Berührung kommen.
• Nachdem Sie sich sicher sind, dass es vollkommen abgekühlt ist, können Sie das Gerät aufheben.

Bei der Reinigungsprozess des Gerätes, sollten folgende Materialien nicht verwendet werden:
• Farbverdünner
• Benzin
• Stahlwollkissen
• Glanzpulver
• Chemisches Staubtuch
Die Antihaft-Fläche des Gerätes sorgfältig behandeln. Keine metallischen Ausrüstungen wie Spatel, Gabel oder Messer verwenden. Nach einer langen Gebrauchsdauer kann die Farbe die Beschlagfarbe der Pfanne sich ändern. Das ist nur eine Ursache der Feuchtigkeit und der Dampf und es hat keinen Einfluss auf die Performanz des Gerätes. Das Loch der Knethaken muss auch gereinigt werden. Danach ein Tropfen Öl auf das Knethaken tropfen und es wieder an die Drehachse der Pfanne einsetzen. Dieser Prozess wird das Verkleben der Messer verhindern.
• Verhindern Sie, dass die Öffnungen und Löcher des Gerätes verstaubt werden. Seien Sie sich beim Aufheben des Gerätes sicher, dass inklusiv der Sichtfenster, alle Teile des Gerätes abgetrocknet sind. Erst dann können Sie das Gerät um Aufbewahren aufheben. Auf den Deckel des Gerätes darf keine Gegenstände abgestellt werden.

Dampfablassfach: Wir auf die fordere Seite des Gerätes, an die unter vorhandene Leerstelle angebracht.
Stab: Der Mischstab wird zum rausnehmen des Brotes verwendet, wenn der Brot angehaftet ist.

Kontrollpaneltasten, Information Display und dessen Funktionen

Allgemein um Information Display;

- Es zeigt das gewählte Bräunungsgrad.
- Es zeigt das gewählte Gewicht.
- Es zeigt den Ziffer der gewählten Programm.
- Es zeigt die noch übrige Backdauerzeit.

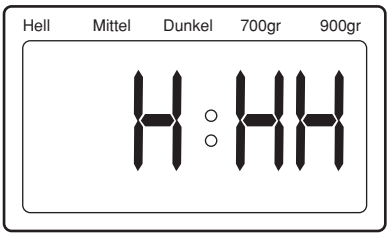
Beispiel; (Es bedeutet: 3:20 "Es dauert noch 3 Stunden und 20 Minuten"; 0:20 "Es dauert noch 20 Minuten").

- Zeigt die Temperaturwarnung (An die Abteilung "Behebungen der Fehler" nachschauen).

Warnungsdisplay

1. Wenn nachdem Einschalten der Programm am Display der Zeichen "H:HH" (Siehe Zeichen 1) erscheint, ist der innere Temperatur viel zu hoch. Das Programm muss gestoppt werden. Das Deckel öffnen und das Gerät 10-20 Minuten abkühlen lassen.

2. Wenn nachdem Einschalten der Programm am Display der Zeichen "E:EE" (Siehe Zeichen 2) erscheint, ist der Heizsensoranschluss abgebrochen. Unter Aufsicht einen zuständigen Techniker sollte der Sensor sorgfältig geprüft werden.



Siehe Zeichen 1

Siehe Zeichen 2

Zeiteinstellungstasten (Timer-Tasten)

Es regelt das Backzeit des Brotes. Für ist für alle Programme ausser "Schnellback" Programm gültig. Bespiel: Wenn am Abend um 20.30 Und die Zutaten in das Gerät rein gegeben worden sind und Sie sich wünschen, dass das Brot morgen um 07.00 fertiggebackt wird, müssen sie bis zum Erreichen der Zeit vom 10.30 an die Timer-Taste drücken, weil 10.30 das vorhandene Zeitdifferenz ist. Danach wird das Gerät gestartet. Von diesem Moment an ist das Gerät so programmiert worden, dass das Brot um 07.00 fertiggebackt wird.

Einstellung der Krustenfarbe (Bräunungsgrad)

Mit entsprechenden Programmen kann eine Wahl zwischen helle, mittlere und dunkle Bräunungsgraden gemacht werden. Wenn auf diese Taste hintereinander gedrückt wird, werden auf dem Informationsdisplay die Wahlmöglichkeiten hell, mittel und dunkel angezeigt.

Start/Stopp Taste

Wenn auf diese Taste 1 Sekunde lang gedrückt wird, wird nach der Bip-Ton der Zeichen (:) auf dem Display angezeigt und das Programm wird eingeschaltet. Wenn auf gleiche Weise auf diese Taste 2 Sekunden lang gedrückt wird, wird zusammen mit dem Bip-Ton das Programm ausgeschaltet.

Einstellung der Brotgröße

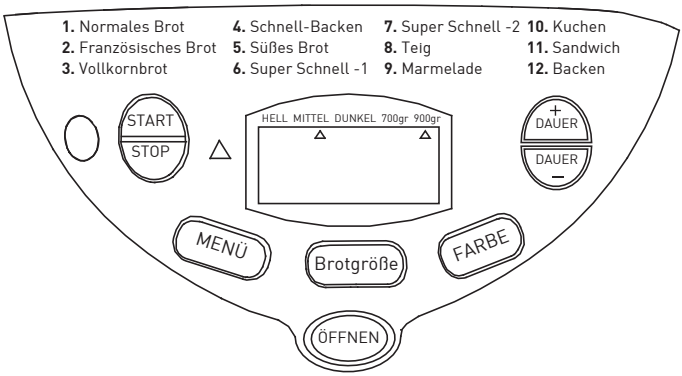
Beim einschalten der Brotbackautomat ist die Brotgröße standardmäßig auf Knusperbrotgröße eingestellt. Für normal gebackene Brotgrößen (in Gewicht von 700 und 900 Gr.) auf die Brotgröße – Taste einmal drücken.

Menütaste

Mit der Menütaste können sie von der Displaytafel eine Wahl zwischen vorhandenen Backprogrammen von 1 bis 12 machen.

Öffnungstaste

Mit dieser Taste können Sie den Deckel öffnen.



PROGRAMMBEZEICHNUNGEN
Mit der Menütaste, können Sie eine Wahl zwischen unten angegebenen Programmen machen:

1. Normal Weißbrot
(3:00 und 2:53) Es ist zum backen von Weißbrot. Außerdem kann auch zum backen von weiteren Brotsorten dieses Programm verwendet werden. Für 700 Gramm wiegenden Brots beträgt der Backzeit 2 Stunden und 53 Minuten. Für 900 Gramm wiegenden Brots beträgt der Backzeit 3 Stunden. .

2. Französisches Brot
(3:50 und 3:40) Der Eigenschaft besteht daraus, dass es länger knetet und backt. Es hat eine hellere Farbe als Weißbrot. Es wird ein weicheres Brot gezielt. Für 700 Gramm wiegenden Brots beträgt der Backzeit 3 Stunden und 40 Minuten. Für 900 Gramm wiegenden Brots beträgt der Backzeit 3 Stunden und 50 Minuten.

3. Vollkornbrot
(3:40 und 3:32) Dieses Programm wird zum Backen von Brot verwendet, die Vollkorn in bestimmte Menge beinhalten. Bei diesem Programm ist eine lange Vergärungszeit vorhanden, damit der Vollkorn das Wasser aufnehmen und aufgehen kann. Weil bei diesem Programm erfolglose Ergebnisse auftreten kann, wird es nicht empfohlen mit Timer-Tasten die Zeit einzustellen. Für 700 Gramm wiegenden Brots beträgt der Backzeit 3 Stunden und 32 Minuten. Für 900 Gramm wiegenden Brots beträgt der Backzeit 3 Stunden und 40 Minuten.

4. Schnell-Backen
(Schnellbrot) (1:40) Wird zum backen von Brot in kürzeren Zeit verwendet. Bei diesem Programm wird dichte und kleine Brots gebacken.

5. Süßbrot
(2:55 und 2:50) Wird zum backen von Brots verwendet, die in Vergleich zum normalen Brots knuspriger und süßer sind. Knuspriges Brotkruste wird durch Verbrennung der Zucker erreicht. Für 700 Gramm wiegenden Brots beträgt der Backzeit 2 Stunden und 50 Minuten. Für 900 Gramm wiegenden Brots beträgt der Backzeit 2 Stunden und 55 Minuten.

6. Super Schnell-1
Das Kneten, Schwellen und Backen von Brot in Gewicht von 700 Gramm werden in einen sehr kurzen Zeitraum durchgeführt. Das erzielte Brot wird nicht stark aufgegangen. Sie ist weich und hallfarbig.

7. Super Schnell-2
Das Kneten, Schwellen und Backen von Brot in Gewicht von 900 Gramm werden in einen sehr kurzen Zeitraum durchgeführt. Das erzielte Brot wird nicht stark aufgegangen. Sie ist weich und hallfarbig.

8. Teig (1:30)
Diese Einstellungswahl backt kein Brot. Sie bereitet nur den Teig vor. Das Teig wird von der Gehäuse rausgenommen und wird zum backen von Sandwiches, Pizzas u.s.w. verwendet. Mit diesem Programm kann jeder Teig vorbereitet werden. Es muss jedoch darauf geachtet werden, dass die Teigzutaten ein Gewicht von 900 Gramm nicht übersteigen.

9. Marmelade (1:20)
Zum vorbereiten von Marmeladen, die aus Fruchtsorten beschaffen werden, wird dieses Programm verwendet. Die Menge der Zutaten nicht erhöhen. Verhindern Sie, dass der Marmelade in der Kochpfanne aufkocht und in die innere Gehäuse des Gerätes ausfließt. Bei einem solchen Fall das Gerät sofort ausschalten. Die Pfanne vorsichtig rausnehmen, etwas auskühlen lassen und danach reinigen.

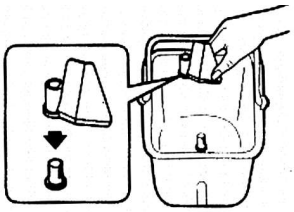
10.Kuchen (2:50)
Dieses Programm wird die Zutaten zusammenmischen und danach in einer bestimmten Zeitdauer das Kuchen backen. Bevor die Zutaten in das Backautomat zugefügt werden, müssen die Zutaten der zwei verschiedenen Gruppen in zwei verschiedene Behälter gerührt werden (Siehe Kuchenrezepte).

11. Sandwich (3:00 und 2:55)
Wird in schwachen Konsitenz, jedoch in weicheren und in Sandwichgeschmack gebacken. Für 700 Gramm wiegenden Brots beträgt der Backzeit 2 Stunden und 55 Minuten. Für 900 Gramm wiegenden Brots beträgt der Backzeit 3 Stunden.

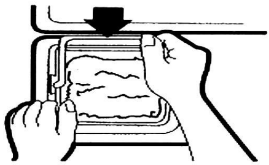
12. Backen (1:00)
Dieses Programm ist nur zum backen vorgesehen und wird verwendet, um die Backdauer der bereits gewählten Programm zu verlängern. Dieser Funktion wird verwendet, um die Marmeladen und Konfitüren in die richtige Konsitenz zu bringen. Nach aktivieren dieser Funktion beträgt der minimale Laufzeit 1 Stunde (1:00) und wird mit 1 Minuten-Abstand nach unten abgezählt.
Nachdem der Backprozess (Extra-Backen) vollendet wird, müssen Sie diesen Prozess durch Drücken an die „Stopp" Taste deaktivieren. Es wird empfohlen das kochende/backende Marmelade oder Brot nach der ersten 10 Minuten zu kontrollieren und danach je in Abstände von 10 Minuten u kontrollieren. Durch Drücken der Zeiteinstellungstasten (Timertasten) kann der Backzeit/Kochzeit je in Abstände von 10 Minuten verlängert werden. Falls der Backprogramm am Ende irgendeines Programms ohne abzuwarten gewählt wird und dabei an der Display des Zeichen "H:HH" angezeigt wird, den Deckel öffnen und die Pfanne rausnehmen und 10 Minuten lang abkühlen lassen. Nachdem es abgekühlt wird, die Kochpfanne und dessen Inhalt wieder an die Gehäuse aufsetzen, dass Programm einstellen und an die Taste "Start" drücken.

Bedienung der Brotbackautomat
1) Das Rausnehmen der Backpfanne
Den Deckel des Gerätes öffnen. Die Brotbackform am Griff nehmen und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und auf die Arbeitsplatte legen. (Es ist wichtig, dass die Zutaten in die Backform außerhalb der Pfanne eingegeben werden, damit sie nicht an die Heizrüstung des Gerätes tropfen).

2) Installation des Knetmessers
Die Knetmesser durch Verschieben auf die Drehachse aufsetzen.



3) Zutatenmessung
Die erforderlichen Zutaten messen und laut der in Liste angegebenen Reihenfolge in die Backform geben. (Für detaillierte Auskunft in folgenden Seiten die Abteilung "Zutatenmessung" nachsehen).
• Achten Sie darauf, dass in die Pfanne eingegebene Hefe nicht mit Wasser und weiteren Flüssigkeiten in Berührung kommt. Ansonsten wird die Hefe sofort aktiviert.
• Verwenden Sie warmes Wasser zwischen 21-28 °C (im Sommer kaltes und im Winter warmes Wasser).



4) Aufsetzen der Pfanne
Die Pfanne in das Gerät aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Danach den Deckel zuschließen.

5) Anschließen der Stecker
Nachdem Sie die Stecker in die Steckdose eingesteckt haben, wird das Gerät automatisch in normales Brotbackmenü und in normaler Zeitdauer eingestellt.
• Wenn Sie irgendeinen Taste des Gerätes drücken, ertönt ein Bip-Ton, welches zeigt, dass das Gerät in Betrieb ist.

6) Programmwahl
Mit Drücken auf die Menütaste wird eine Wahl zwischen 12 unterschiedlichen Programms gemacht.

7) Wahl der Brotgröße
Durch Drücken an die Brotgröße wird ein Wahl zwischen Knusprig oder Gewicht von 700 Gramm und 900 Gramm gemacht. Beim jeden Einschalten des Gerätes wird sie sich das Gerät auf knuspriges Modus einstellen.

8) Feststellung der Krustenfarbe (Bräunungsfarbe)
Durch Drücken auf die "Farbe" Taste, kann die Bräunungsgrad des Brotes eingestellt werden. Es kann zwischen der Bräunungsgrade hell, mittel und dunkel ausgewählt werden.

9) Einstellung der Timer (Zeiteinstellung)
Wenn Sie nicht möchten, dass das Gerät sofort in Betrieb gesetzt wird oder das Brot in einem bestimmten Zeitpunkt fertiggebackt haben möchten, können sie die Zeiteinstellung verwenden.

10) Starten des Backprozess
Um das Gerät in Betrieb zu setzen an die "Start/Stopp" Taste drücken. Die verbleibende Zeit wird im Display angezeigt, in dem immer nach Ablauf jeder Minuten je-1 Minute abfällt.

11) Betrieb
Die Prozesse der Brotbackmaschine werden im Rahmen der im „Backzyklusdauern" Abteilung angegebenen Programmschritten automatisch durchgeführt. Falls Ihre Gerät entsprechend einer zweistufigen Knetprozess eingestellt ist, wird das Gerät durch ertönen eines Bip-Tons die Benutzer warnen, damit die Früchte/Nüsse und ähnliche Zutaten eingegeben werden kann.
• Während der Backprozess kann durch den Leerstellen/Löchern des Gerätes Dampf austreten, was ganz normal ist.

12) Vollendung der Backdauer
Falls das Programm vollendet und das Brot fertiggebacken ist, wird am Display das „0:00" Zeichen angezeigt und mit einem Bip-Ton wird der Benutzer gewarnt.

13) Warmhalteprozess
In Warmhaltefunktion wird der Warmluft innerhalb des Gerätes extra 60 Minuten lang beibehalten (Siehe "Backzyklusdauer" Abteilung). Um einen guten Ergebnis zu erzielen, muss der Backpfanne innerhalb der Warmhaltedauer oder nach Vollendung der Warmhaltedauer aus dem Gerät rausgenommen werden. Nach Beendigung der Warmhaltedauer wird der Bip-Ton 10 mal ertönen.

14) Die Pfanne vom Gerat rausnehmen aus des Gerät
Die "Stopp" Taste drücken und den Deckel öffnen.
WARNUNG: Um das heize Pfanne vom Gerät rauszunehmen unbedingt einen Ofenhandschuh tragen. .

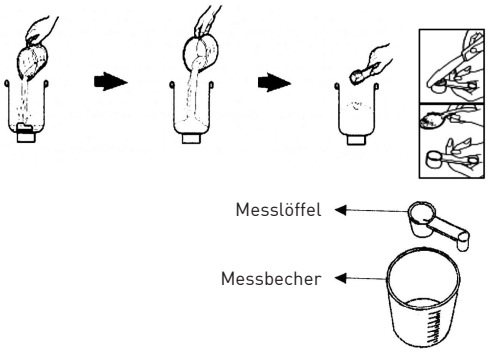
15) Das Trennen des Brotes von Pfanne
Das Brot im Pfanne ca. 15 Minuten lang abkühlen lassen und danach die Pfanne rückwärts umdrehen und an die Pfannenboden paarmal mit den Händen tippen. Das Brot wird von der Pfanne rauskommen. Das Brot auf einen gitterartigen Gegenstand legen. In die Pfanne warmes Wasser füllen, um die Anhaftung der Knetmesser an die Umdrehungswelle zu vermeiden.
• Manchmal bleibt der Knetmesser im Brot. Bei einem solchen Fall können Sie das Knetmesser, nach dem der Bort abgekühlt ist, mit Hilfe der mitgelieferten Stab ohne einen Kratzer auf dem Knetmesser zu verursachen herausnehmen oder um zu vermeiden, dass der Antifhaft-Fläche gekratzt wird, es mit Hilfe einer hölzernen oder plastischen Küchenwerkzeug herausnehmen.
BEMERKUNG: Während der Backprozess darf der Deckel des Gerätes nicht geöffnet werden. Dies wird sowohl den Qualität, als auch den Aufgehgrad des Brotes beeinflussen. Den Deckel nur öffnen, um entsprechend dem Programm die erforderlichen Zutaten beifügen zu können.
WARNUNG: Wenn das Gerät nicht benutzt wird, den Steckkabel der Gerätes vom Steckdose trennen.

Messen der Zutaten

Die wichtigste Phase bei der Benutzung der Brotbackautomat ist die genaue und richtige Messung der erforderlichen Zutaten, da ansonsten erfolglose Ergebnisse erzielt werden können. Die Zutaten müssen je nach dem Rezept, genau in angegebene Menge und Art in die Backpfanne zugefügt werden. Die Massen der flüssigen und trockenen Zutaten, sind wie folgt angegeben:

Messung der Flüssigkeiten

Benutzen Sie dafür den Behälter, die zusammen mit dem Gerät mitgeliefert worden ist. Den Messbecher auf eine ebene Fläche legen und darauf beachten, dass der Flüssigkeitsstand auf den entsprechende Messlinie ankommt. Weil sie die kritischen Massen der Rezepte überschreiten können, sollten die Mengen nicht durch Schätzung bestimmt werden.



1. Flüssigkeiten (Wasser, Öl, Milch) 2. Trockene Zutaten (Mehl, Zucker, Salz) exklusiv Hefe 3. Hefe

Messen der trockenen Zutaten

Die trockenen Zutaten sind mit Hilfe der mitgelieferten Messbecher und Messlöffel abzumessen. Die trockenen Zutaten werden gemessen, indem der entsprechende Zutat mit Hilfe einer Löffel ins Messbecher aufgefüllt wird. Nachdem der Messbecher entsprechend voll ist, ist der überflüssige Anteil mit Hilfe einer Messer wegzunehmen. Eine extra beizufügende Zutat, kann das Rezept verderben. Bei der Messung der kleinen Zutaten (Hefe, Zucker, Salz, Milchpulver, Honig, Sirup) sollte der mitgelieferte Messlöffel verwendet werden. Die Zutaten sollten immer den angegebenen Mengen entsprechen. Denn auch sehr kleine Unterschiede können die Backergebnisse beeinträchtigen. Zusammen mit dem Gerät mitgelieferte doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite dass Esslöffelmass (tablespoon) und auf der anderen Seite das Teelöffelmass (teaspoon).

BEMERKUNG: DURCH VERSUCHE UND ERFAHRUNG KÖNNEN SIE DAS BESTE HERSTELLEN

Häufig gestellte Fragen und dessen Antworte

FRAGE 1: Kann die Form und die Höhe des Brotes unterschiedlich sein?

ANTWORT1: Ja, es kann sein. Das ändert sich je nach der Raumtemperatur. In sehr warmen oder kühlen Raumtemperaturen kann das Brot sehr viel ausgehen oder ungenügend ausgehen. Auch wenn die beigefügte Zutaten wie Früchte, Nüsse und Getreide außerhalb der angegebenen Mengen hinzugefügt werden, kann es einen Einfluss auf das Form und Höhe des Brotes machen. Alle Zutaten sorgfältig abmessen/abwiegen und beachten Sie darauf, dass die Zutaten frisch sind. Vollkornbrots werden immer kleiner als die anderen Brotsorten. Warum? Es ist sehr normal, dass das Vollkornbrot immer kleiner, als die anderen Brotsorten erhalten werden. Vollkornmehle sind schwerer im Vergleich zur Weißbrot-Mehle, deshalb gehen sie beim Backen eines Brotes nicht so viel auf, wie die anderen Mehle.

FRAGE 2: Warum geht das Brot nicht aus?

ANTWORT2: Falls Sie beim Backen eines Brotes vergessen die Hefe beizugeben oder die Knethaken aufzusetzen, wird das Brot nicht aufgehen. Falls der Hefe ungenügend oder nicht frisch ist, wird das Brot ebenfalls nicht aufgehen und wird sehr klein erzielt. Beachten Sie vor allem die Sorte, Menge und die Frische der Hefe. Das Verfalldatum abgelaufene oder vor einem langen Zeit geöffnete Hefen nicht benutzen.

FRAGE 3: Warum riecht das Brot schlecht?

ANTWORT 3 : Falls zu viel Hefe oder nichtfrische Zutaten verwendet werden, wird das Brot einen schlechten Geruch aufweisen. Vor allem wird bei Verwendung von überflüssiger Hefe im Programm „Schnell Brot" ein Geruch entstehen.

FRAGE 4: Warum kann in der Mitte des Brotes ein Leerstelle entstehen?
ANTWORT 4: Während der Knetphase ist dort Luft abgelagert worden. Falls während der Gärung diese Luft nicht ausgegangen ist, wird das Brot zusammen mit diesem Luft gebacken.

FRAGE 5: Kann der Mischhaken zusammen mit dem Brot rauskommen?
ANTWORT 5: Das ist ganz normal. Sie können das Haken mit einer plastischen Gegenstand oder mit einem nicht kratzenden Gegenstand vom Brot rausnehmen.

FRAGE 6: Warum kann der Uhrzeit nur zwischen 4 Stunden und 13 Stunden eingestellt werden?
ANTWORT 6: Die gesamte Backphase beträgt minimal 3:00 Stunden. Wenn es über 13 Stunden eingestellt würde, könnten manche Zutaten faulen.

FRAGE 7: Können die im Rezept angegebene Mengen, in halbe oder doppelte Menge durchgeführt werden?
ANTWORT 7: Nein. Beachten Sie immer darauf, die im Rezept angegebene Mengen vollkommen gleich verwendet werden und die Zutaten genau und korrekt abgemessen/abgewogen werden.

FRAGE 8: Wird bei Verwendung der Zeiteinstellung in der Nacht der Geräusche verursacht?
ANTWORT 8: Ja. Beim kneten in der Nacht können sie das Motorgeräusch hören.

FRAGE 9: Was ist zu machen, falls Sie nach dem Backen das Brotes das Brotbackautomat noch einmal einschalten möchten, aber das nicht gelingt und andauernd eine Signalton ertönt und am Display die Buchstaben „HHH „ erscheint?
ANTWORT 9: Es wird nicht ins Betrieb gesetzt, weil das Gerät noch heiz ist. Zuerst auf die Start/Stopp-Taste drücken und das Gerät ausschalten, den Deckel des Gerätes öffnen und das Brotform rausnehmen und abwarten bis es kühlt.

FRAGE 10: Was müssen wir machen, falls beim Drücken auf das Starttaste an der Anzeiger die Buchstaben "LLL" erscheinen und ein Signalton ertönt wird?
ANTWORT10: Der Raumtemperatur ist zum betreiben des Gerätes nicht ausreichend, deshalb wird das Gerät nicht aktiv. Durch Drücken auf das Start/Stopp-Taste das Gerät ausschalten. Von der befindlichen Raum entfernen und es in einen wärmeren Raum etwas abwarten lassen.
Der ideale Raumtemperatur liegt zwischen (15 °C-25 °C).

FRAGE 11: Was müssen wir machen, falls beim Drücken auf das Starttaste an der Anzeiger die Buchstaben „EEE" erscheinen und ein Signalton ertönt wird?
ANTWORT11: Der Raumtemperatur ist zum betreiben des Gerätes viel zu hoch, deshalb wird das Gerät nicht aktiv. Durch Drücken auf das Start/Stopp-Taste das Gerät ausschalten. Von der befindlichen Raum entfernen und es in einen kühleren Raum etwas abwarten lassen.

FRAGE 12: Warum ist die untere und obere Fläche des Brotes feucht?
ANTWORT 12: Falls das Brot mehr als die erforderliche Wartezeit im Gerät auf eine geschlossene Weise gehalten worden ist, wird das Brot feucht sein, weil der vorhandene Dampf nicht raustreten konnte. Wenn Sie das Brot rausnehmen und es auf einem Gitter etwas abwarten lassen, wird es seinen normalen Zustand wiederbekommen.

FRAGE 13: Was soll gemacht werden, wenn nachdem der Brot fertiggebacken wurde, auf der Anzeiger das Zeichen „(0:00)" angezeigt und zugleich auch ein Bip-Ton ertönt wird?
ANTWORT13: Dieser Signalton zeigt, dass das Brot fertiggebacken ist und nun der Warmhaltefunktion aktiv ist. Wenn Sie wollen, können Sie das Gerät ausschalten und das Brot rausnehmen.

FRAGE 14: Was soll gemacht werden, wenn bei der Backphase ein leichtes Brandgeruch zu riechen ist und auch etwas Rauch rauskommt?
ANTWORT4: Falls die Zutaten innerhalb der Maschine in das Backform zugefügt werden, können die Anteile der Zutaten, die auf das Gerät oder Heizausstattung versehentlich geschüttet wurden, während der Backphase einen Rauch und Geruch verursachen. Deshalb sollten sie die Zutaten, nachdem sie die Brotbackform aus dem Gerät entfernt haben nach der Reihenfolge zugeben.

FRAGE 15: Manchmal bleibt Mehl an der Außenseite des Brotes. Was ist der Ursache?
ANTWORT15: Wenn manchmal die zugegebene Mehl unzureichend ist, haftet der Teig an das Backform. Es muss noch etwas Mehl zugegeben werden. Sie können das extra zugefügte Mehl mit einem Gegenstand unterstützen, die die Backform nicht zerkratzen wird. So wird an den Randseiten der Backform kein Mehl bleiben. Falls Sie vergessen, dass

extra zugefügte Mehl beim rühren zu unterstützen, können Sie an der Außenseite des Brotes gebliebenes Mehl mit Hilfe eines Messers abschneiden.

FRAGE 16: Wie kann ich das Brot aufbewahren, nachdem es fertiggebacken ist?
ANTWORT16: Nachdem der Backprozess des Brotes vollendet ist, es auf einem Gitter abkühlen lassen. Falls Sie das Brot ohne es abzukühlen lassen schneiden versuchen, wird das Brot sich verformen und wird teigig. Sie können das Brot mit einem scharfen oder elektronischen Messer schneiden. Das Brot danach als ein ganzes Brot oder in Scheiben geschnittene Weise so aufbewahren, dass von draußen kein Luft eindringt. Sie können es auch im Kühlschrank aufbewahren. Sie können später unter Verwendung das Back-Programm der Backautomat Ihr Brot 15-20 Minuten lang aufwärmend konsumieren.

FRAGE 17: Was soll ich bei Stromausfall machen?
ANTWORT 17: Wenn bei langdauernden Stromausfall, der Prozess im Knetphase ist, können Sie das Programm erneut aktivieren. Wenn es am Anfang der Gärungsphase ist, sollte das Programm nicht erneut aktiviert werden. In diesem Fall unter Benutzung der Programmwahltaste das „Backen"-Menü wählen und den Teig fertigbacken. Falls der Stromausfall während der Backphase zustande kommt, dass Ofen wieder aktivieren und im dauer der restlichen Zeit das Brot fertigbacken.

FRAGE 18: Der Teig wird nicht gerührt und vom Motor kommen Geräusche!
ANTWORT 18: Der Knetmesser oder Backform ist nicht korrekt aufgesetzt worden. Seien Sie sich sicher, dass die Pfanne an das Boden der innere Gehäuse des Gerätes in Berührung kommt, richtig aufgesetzt ist und ein Klick-Ton zu hören war.

FRAGE 19: Warum soll ich beim Backen mit frischem Milch die Zeiteinstellungsfunktion nicht benutzen?
ANTWORT 19: Falls der Wartezeit innerhalb der Brotbackautomat zu lang ist, wird das Milch sich verderben. Bei Rezepten, die einen schnellen Verbrauch erfordernde Zutaten, wie Milch und Eier beinhalten, sollte die langzeitige Zeiteinstellungsfunktion nicht verwendet werden.

FRAGE 20: Warum soll ich die Zutaten in das Backform in einer bestimmten Reihenfolge eingeben?
ANTWORT 20: Auf diese Weise kann der Brotbackautomat die Zutaten auf eine effiziente Weise mischen. Außerdem wird auf diese Weise vermieden, dass vor Beginn der Backphase die Hefe (vor allem bei langzeitigen Zeiteinstellungen) mit dem Flüssigkeiten in Berührung kommt.

FRAGE 21: Wie kann ich die Knethaken entfernen, die an die Pfanne verklemmt ist?
ANTWORT21: Der Knethaken kann nach der Knetphase angehaftet bleiben. Gießen Sie auf das Messer etwas warme oder heize Wasser, so können sie das Messer einfach entfernen. Aber wenn es trotzdem nicht entfernt werden kann, es 30 Minuten lang in heize Wasser warten lassen..

FRAGE 22: Kann ich die Backpfanne in Spülmaschine abwaschen?
ANTWORT 22: Nein. Sie müssen die Backpfanne und Knetmesser in Hand waschen.

FRAGE 23: Woher soll ich wissen, wann ich die Nüsse und ähnliche Zutaten in das Brot zufügen muss?
ANTWORT 23: Bei Eintritt in die zweite Knetzyklusphase, wird ein Signal 10 mal ertönt, die Sie dazu warnt, die Trauben, Nüsse und weitere ähnliche Zutaten zuzufügen. Dann können sie diese Zutaten zufügen.

FRAGE 24: Nachdem der Brot aufgeht, fällt manchmal die Mitte des Brotes zusammen. Warum?
ANTWORT 24: Es kann sein, dass der Brot zu stark aufgegangen ist. Um das Aufgehen des Brotes etwas zu vermindern, können Sie die zugefügte Menge der Hefe etwas vermindern. Falls der Teikonsistenz zu flüssig ist (also wenn der Wassermenge zu viel ist) , kann der Brot nach aufgehen, zusammen fallen. Verwenden Sie deshalb die angegebenen Zutaten immer in genau angegebenen Mengen.

FRAGE 25: Ist es wichtig, dass in die Backform zuzufügende Zutaten immer in Raumtemperatur sein müssen?
ANTWORT 25: Die Zutaten sollen weder zu warm, noch zu kalt sein. Kurz gesagt, müssen die Zutaten immer in Raumtemperatur sein. Die Raumtemperatur sollte zwischen 21-28 °C sein.

FRAGE 26: Kann ich die Hefe vorher mit Wasser mischen?
ANTWORT 26: Nein, auf keinen Fall. Die Hefe muss trocken gehalten werden. Es soll immer nach der Mehl in die Backpfanne als letzte zuzufügende Zutat sein. Vor allem bei dem Backprozess, in dem der Zeiteinstellungsfunktion in Gebrauch genommen wird, ist es viel wichtiger.

FRAGE 27: Ich habe in mein Brot Haferflocken, Kürbiskerne, Erdnüsse und ähnliche Zutaten zugefügt. Aber mein Brot ist zu trocken geworden. Warum?
ANTWORT 27: Alle in das Brotteig zuzufügende trockene Zutaten, vor einer Stunde ins Wasser zum einweichen legen und sie feuchten lassen. Wenn Sie diese Methode nicht durchführen, werden die zugefügte trockene Zutaten, den Wasser des Teiges in sich einziehen und deshalb werden Sie einen wasserarmen und trockenen Teig haben, was zu einen schlechten Brotergebnis führen wird. Darüber hinaus sollten Sie solche Zutaten in die Teig am Ende der zweiten Knetzyklusphase zufügen.

FRAGE 28: Das Brot ist sehr dicht, es beinhaltet keine Porenraum oder Leerstellen. Beim zusammendrücken des Brotes klebt das Brot zusammen. Warum?
ANTWORT 28: Dos Brot sollte Poren in unterschiedlichen Volumen beinhalten. Dies wird sich je nach der verwendeten Mehl und der Brotsorte ändern. Beim zusammendrücken sollte der Brot nicht zusammenkleben und zur ursprünglichen Zustand zurückkehren. Wenn es zusammenklebt ist der Teig wahrscheinlich nicht ausreichend gerührt, gebacken oder zum gären nicht ausreichend warten gelassen. Bei Ihrem Brotbackautomat kann –in normalen Voraussetzungen- ein solches Problem nicht entstehen. Das Problem liegt wahrscheinlich bei dem verwendeten Zutaten und der Mengenverhältnis.

FRAGE 29: Das Innenseite des Brotes ist nicht so weiß, wie die Brote, die ich von Bäckerei kaufe. Es weist mehr eine gelbe Farbe auf.
ANTWORT 29: Die Innenseite des Brotes soll auch etwas gelb sein. Dafür sollte leicht gelbes Mehl verwendet werden, die nicht mit chemischen Substanzen gebleicht worden sind. Die Poren im Innenseite des Brotes sollten nicht trüb, sondern glänzend sein.

TECHNISCHE DATEN
- Brot Grösse Wahl: 750-900 g
- Mit 12 digitale Programmas und Schnellbackfunktion
- 13 Stunden programmierbarer Timer
- 60 Minuten warmhalten Funktion
- Einstellbarer Braünungsgrad: hell, medium, dunkel
- Geschirrspüller geeignete Knetbehälter & Knethaken mit Antihaftbeschichtung
- Knetbehälter leich herausnehmbar für leichte Reinigung
- Wärme-isolierendes Gehäuse
- Antirutschfüsse
- Inklusive Messbecher und Messlöffel
- AC230V, 50Hz, 600W

SINBO SBM 4705 ХЛЕБОПЕЧКА
ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Как и любое другое электрооборудование, эта машина требует соблюдения основных правил техники безопасности. Нарушение этих правил может повлечь за собой не только опасность несчастного случая и индивидуальной травмы, но и стать причиной выхода из строя самого устройства. Эти две темы обозначены следующими выражениями:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность индивидуальной травмы

ВАЖНО: Опасность причинения вреда устройству

В дополнение к этому, необходимо всегда иметь в виду следующие советы по безопасности:

Расположение устройства

• Никогда не устанавливайте устройство на край стола или кухонной стойки.
• Пользуйтесь устройством только на ровной и прочной поверхности.
• Не используйте на открытом воздухе.

Шнур питания

• Следите за тем, чтобы сетевой шнур свободно доставал от устройства до розетке и не был натянут в местах подключения.
• Сетевой шнур не должен свисать с края стола или кухонной стойки таким образом, чтобы до него могли дотянуться дети.
• Сетевой шнур не должен быть натянутым в свободном пространстве между розеткой и какой-либо поверхностью (например, между низко расположенной розеткой и столом).
• Оберегайте сетевой шнур от контакта с горячими поверхностями.

Для вашей безопасности;

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей! Чтобы извлечь лоток с хлебом, используйте кухонные рукавицы. Никогда и ничем не перекрывайте отверстия для выхода пара.

ВНИМАНИЕ: Избегать контакта с движущимися частями!

• Чтобы не допустить контакта с электрическим током, никогда не погружайте в воду и любую другую жидкость электрическую часть, шнур и вилку.
• Соблюдайте максимальную осторожность при транспортировке устройства с горячими предметами внутри.
• Никогда не используйте хлебопечку для помещения и хранения кухонных принадлежностей; для предотвращения риска возникновения пожара или поражения электрическим током, не кладите в устройство кухонную утварь.
• Не прикасайтесь к устройству мокрыми или влажными руками.

Дети

Никогда не разрешайте пользоваться машиной детям. Не оставляйте детей без присмотра, особенно в процессе работы устройства и приготовления пищи, они могут подвергаться опасности.

Приучайте своих детей к мысли о том, что кухня может представлять для них опасность, предупреждайте о местах и приборах, доступ к которым должен быть строго запрещен.

ДРУГИЕ ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ

• Не пользуйтесь устройством в случае повреждения сетевого шнура. Для замены сетевого шнура на оригинальную деталь, обратитесь в ближайший к вам авторизованный нами технический сервис.
• Не пытайтесь вносить изменения и дополнения в аксессуары и детали машины, это может повредить устройство.
• Не устанавливайте устройство сверху/вблизи газовой или электрической плиты или духовки.
• Для предотвращения повреждения устройства, не ставьте на него электрические сковороды или иные предметы.
• Не используйте для чистки абразивные мочалки. Не используйте посудомоечную машину для мытья лотка для хлеба, ножа для замешивания теста, мерной емкости или ложки.
• Оберегайте устройство и сетевой шнур от воздействия тепла, прямых солнечных лучей, влаги, острых предметов и т.п. факторов.
• Прежде чем включить хлебопечку, убедитесь в том, что лоток с тестом правильно установлен на место.
• Отключайте устройство от сети когда им не пользуются, перед снятием или установкой аксессуаров, перед процедурами чистки и в случаях любых сбоев в работе. Никогда не тяните за шнур, беритесь только за корпус вилки.

ЗНАКОМСТВО С УСТРОЙСТВОМ ХЛЕБОПЕЧКИ SINBO

С машиной для приготовления хлеба марки SINBO вам предоставится возможность испечь хлеб в соответствии с вашим вкусом, с соблюдением требований к здоровью и гигиене. Выпечка хлеба не потребует от вас значительных усилий, потому-что это устройство оснащено компьютерной программой, обеспечивающей выполнение многих операций вместо вас.

Выпечка хлеба является такой же простой, как и следующие три этапа:

1. Поместить в машину все ингредиенты.

2. Выбрать в меню режим выпечки и нажать кнопку «старт».

3. Подождать пока хлеб испечется.

Примечание: Не прерывайте работу хлебопечки в процессе приготовления хлеба. Это устройство, обеспечивающее возможность приготовления хлеба многих сортов, в том числе из муки грубого помола и цельной пшеницы, также способно замешивать тесто для сэндвичей и пиццы, выпекать кексы и варить варенье. Все очень просто и с домашним вкусом.

Что необходимо знать перед первым применением:

Перед использованием, выделите несколько минут чтобы ознакомиться с руководством по применению и держите руководство в удобном для этого месте, в качестве источника информации, которая может понадобиться в дальнейшем. Проявите должное внимание к инструкциям по технике безопасности и соблюдайте их в процессе пользования.

1. Аккуратно откройте хлебопечку и освободите от упаковочных материалов все детали и аксессуары.

2. Очистите устройство от пыли, которая образовалась в процессе упаковки.

3. Протрите чистой увлажненной тканью лоток для приготовления хлеба, нож для замешивания теста и внешнюю поверхность корпуса хлебопечки. Лоток для приготовления хлеба имеет антипригарное покрытие. Чтобы не повредить это покрытие, никогда не используйте для очистки хлебопечки абразивные губки и материалы.

4. Перед первым применением смажьте поверхность лотка для хлеба маргарином или сливочным маслом.

5. Протрите еще раз.

6. Установите нож для замешивания теста на вал внутри лотка для приготовления хлеба.

Примечание: В ходе производства устройства некоторые детали с целью защиты от коррозии были покрыты смазкой. Поэтому, при первом включении устройства в сеть могут появиться незначительное количество дыма и постороннего запаха. Это нормальное явление, которое быстро проходит само по себе.

ОСОБЕННОСТИ

Использование таймера

Если вы не хотите включить устройство немедленно или хотите, чтобы хлеб был готов в определенное время суток, например, утром, пользуясь этой функцией можно настроить время приготовления. Максимально возможное время настройки таймера 13 часов. Информация о том, для каких программ можно использовать функцию отложенного старта, содержится в разделе “Время отложенного старта”. Для функции отложенного старта, не рекомендуется использовать такие рецепты, в состав теста которых входят такие скоропортящиеся продукты, как яйца, свежее молоко, сметана или творог.

1. После того, как вы определитесь со временем получения свежего хлеба, вам необходимо посчитать сколько часов пройдет со времени установки программы до времени старта. Например, если на данный момент время отображает 19:30 вечера и вы хотите настроить программу таким образом, чтобы получить выход горячего хлеба утром следующего дня, в 8:00 часов, разница во времени составит 12 часов 30 минут. Следовательно вам необходимо с помощью кнопок настройки времени установить показатель 12:30.

2. С помощью кнопок времени можно изменять время в большую или меньшую сторону. Каждое нажатие кнопок увеличения или уменьшения времени имеет 10-минутный интервал. После нажатия на кнопку “Старт” на экране будет мигать установленный отрезок времени, кроме знака “:” и начнется обратный отсчет.

3. Если вы установили неправильное время или хотите изменить цифры, нажмите на кнопку “стоп” и удерживайте в течение 2 секунд. Таймер аннулирует установленное время и вернется в нормальный режим. Чтобы набрать новое время, повторите операции описанные в пунктах 1 и 2.

4. Максимально возможное время настройки таймера 13 часов. Не забывайте о том, что время отложенного старта будет содержать в себе и время работы программы.

Звонки предупреждающей сигнализации

Звонки предупреждающей сигнализации раздаются в следующих ситуациях:

• Во время нажатия на любую кнопку

• Звонок во второй половине времени замешивания теста, предупреждает пользователя о том, что пришло время закладки добавочных продуктов. Откройте крышку, поместите крупы, фрукты, орехи и т.п. добавки и закройте крышку.

• В момент завершения программы

• После окончания времени программы сохранения хлеба горячим.

Отключение электроэнергии

В случае краткосрочного отключения энергии:

• Если отключение электроэнергии произошло на 1 стадии замешивания теста, можно просто нажать на кнопку “старт”, в этом случае устройство автоматически включит программу заново.

• Если отключение электроэнергии произошло на стадии брожения, необходимо выждать время, необходимое для нормальной расстойки и брожения теста и за тем набрать программу выпечки дрожжевого теста. Таким образом у вас не пропадет тесто.

Температура среды
Машина способна работать в широком диапазоне температур, но очень жаркие или очень холодные условия среды могут влиять на размер выпекаемых буханок. Мы рекомендуем использовать устройство при температуре среды от 15°C до 34°C.

Требования к электросети
Перед началом использования устройства убедитесь в том, что напряжение в вашей сети соответствует номинальному напряжению AC (переменного тока), указанному на заводской табличке прибора. Если вилка устройства не подходит к розеткам, установленным в вашем доме, допускается замена вилки на вилку соответствующей формы.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Включайте это устройство только в розетку с заземлением.

Чистка и обслуживание хлебопечки
1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы не подвергаться риску поражения электрическим током, перед процедурами чистки всегда отключайте устройство от сети.
2. Подождите пока хлебопечка полностью остынет.
ВАЖНО: Во избежание риска поражения электрическим током или причинения вреда устройству, никогда и ни при каких обстоятельствах не погружайте все устройство или крышку в воду или любую другую жидкость.
3. Очистка наружной поверхности: Крышку устройства и наружную поверхность корпуса, очищайте с помощью влажной или слегка увлажненной чистой ткани.
4. Очистка изнутри: Внутреннюю поверхность очищайте с помощью влажной ткани или губки.
5. Лоток для приготовления хлеба: Лоток для приготовления хлеба можно мыть в теплой воде, не обязательно с моющим средством. Обращайтесь с ним аккуратно, во избежание повреждения антипригарного покрытия. Прежде чем снова установить хлебный лоток в корпус устройства, подождите полного высыхания.
• Хлебный лоток, мерную емкость и мерную ложку, а также нож для замешивания теста не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.
• Чтобы не нарушать размерное соответствие хлебного лотка с нижним валом, не оставляйте лоток надолго в воде. Особенно избегайте попадания воды на дно лотка с наружной стороны.
• Убирайте устройство после полного остывания.

В процессе чистки устройства никогда не применяйте следующие предметы и материалы:
• Растворитель для краски
• Бензин
• Металлическая мочалка для посуды
• Порошок для придания блеска
• Ткань с химическим напылением

Аккуратно обращайтесь с антипригарной поверхностью. Во избежание повреждения покрытия, не пользуйтесь такими металлическими приспособлениями, как лопатка, вилка и нож. При использовании в течение длительного времени, цвет покрытия лотка для хлеба может измениться. Это связано только с воздействием влаги и пара и ни каким образом не влияет на производительность устройства или на качество хлеба. В процессе очистки необходимо прочистить отверстие ножа для замешивания теста, затем капнуть в него масло и снова установить на вращающийся вал внутри лотка для хлеба. Эта процедура предотвратит вероятность приклеивания ножа к поверхности.
• Следите за тем, чтобы прорези и отверстия на корпусе хлебопечки не заполнялись пылью. Прежде чем убрать устройство на хранение, убедитесь в том, что все детали, включая смотровое окно, полностью высохли. Ничего не кладите на крышку устройства.

Ящик для выхода пара: Устанавливается в пустом пространстве в передней нижней части устройства.
Крюк: Используется для легкого извлечения ножа для смешивания теста, когда он остается в буханке после выпечки.

Кнопки панели управления, дисплей отображения информации и функции

Дисплей отображения общей информации;

• Отображает выбранный уровень поджаристости корочки.
• Отображает выбранный вес буханки.
• Отображает номер выбранной программы.
• Отображает оставшееся до конца программы время.
Например; (если показывает 3:20, значит осталось 3 часа 20 минут, если 0:20, осталось 20 минут).
• Отображает предупреждающие сигналы о температуре (См. раздел “Устранение неисправностей”).

Дисплей предупреждений

1. Если после начала программы на дисплее покажется сообщение “HHH” (см. рис. 1), значит температура внутри устройства еще достаточно высокая. В таком случае необходимо остановить программу и отключить устройство от сети. Откройте крышку устройства и оставьте остывать в течение 10-20 минут.

2. Если после начала программы на дисплее покажется сообщение “E:EE” (см. рис. 2), значит отключен датчик температуры. Пожалуйста, обеспечьте проверку датчика квалифицированным специалистом.

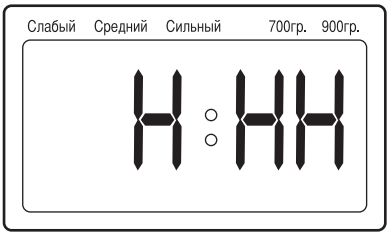


рис. 1

рис. 2

Кнопки режима отложенного старта

Предназначены для установки времени программы выпечки хлеба и подходят для всех программ, кроме режима “Быстрая выпечка”. Например; загрузка ингредиентов выполнена вечером в 20.30, а хлеб желательно получить готовым в 07.00 утра; разница между временем закладки продуктов и временем готовности составляет 10:30,значит необходимо нажимать на кнопки до тех пор, пока на дисплее не покажется значение 10:30, после чего нажать на «старт». Этим самым вы осуществите настройку программу, после окончания которой вы получите в 07.00 утра готовый горячий хлеб.

Кнопка выбора цвета корочки (уровня поджаристости)

Эта кнопка предназначена для выбора степени поджаристости корочки из слабо поджаренной, средне поджаренной и сильно поджаренной. При нажатии на эту кнопку, на экран выходит меню с тремя цветами корочки: слабо поджаренной, средне поджаренной и сильно поджаренной.

Кнопка «старт/стоп

Если нажать на эту кнопку и удерживать в течение 1 секунды, вслед за звонком на дисплее появится знак (:) и программа включается в работу. Чтобы выключить программу, необходимо удерживать эту кнопку в течение 2 секунд, после чего послышится звонок и программа выключится.

Кнопка выбора размера буханки

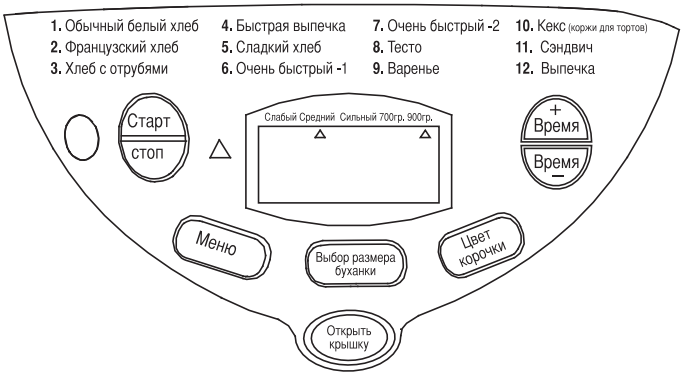
Этой кнопкой пользуются для выбора размера буханки, который она будет иметь после окончания программы выпечки. Чтобы выбрать буханку нормального размера (с весом 700 или 900 г), нажмите на кнопку один раз.

Кнопка меню

При нажатии на эту кнопку на экран выходит меню из разных программ работы хлебопечки (1-12), среди которых выбирается нужная.

Кнопка открывания

Обеспечивает открывание-закрывание крышки.



Описание программ

С помощью кнопки «меню» выберите из списка желаемую программу:

1. Обычный белый хлеб

(3:00 и 2:53) Применяется для выпечки белого хлеба. Кроме того, эта программа может использоваться для выпечки и других сортов хлеба. Для буханок весом 700 г время приготовления составляет 2 часа 53 минуты. Для буханок весом 900 г – 3 часа.

2. Французский хлеб

(3:50 и 3:40) Особенностью этой программы является более длительное время замешивания теста и выпечки. После выпечки имеет более светлый цвет чем у белого хлеба. Хлеб получается более мягким. Для буханок весом 700 г время приготовления составляет 3 часа 40 минут. Для буханок весом 900 г – 3 часа 50 минут.

3. Хлеб с отрубями (из муки грубого помола)

(3:40 и 3:32) Этой программой пользуются для выпечки хлеба из теста, в состав которого входит определенный процент отрубей. Чтобы крупка успела впитать воду и набухнуть, в этой программе предусмотрен более длительный отрезок времени на брожение теста. Чтобы предотвратить получение негативного результата, для выпечки этого хлеба не рекомендуется пользоваться режимом отложенного старта. Для буханок весом 700 г время приготовления составляет 3 часа 32 минуты. Для буханок весом 900 г – 3 часа 40 минут.

4. Быстрая выпечка

(Быстрый хлеб) (1:40) Применяется для выпечки белого хлеба в течение короткого времени. Хлеб, получаемый с применением этой программы имеет более плотную структуру и меньшие размеры.

5. Сладкий хлеб

(2:55 и 2:50) Применяется для получения более хрустящего сладкого хлеба. Хрустящей корочку делает сахар. Для буханок весом 700 г время приготовления составляет 2 часа 50 минут. Для буханок весом 900 г – 2 часа 55 минут.

6. Очень быстрый -1

Замешивание теста, брожение и выпечка буханки весом 700 г в течение очень короткого времени. Хлеб, выпеченный с помощью этой программы будет меньше и жестче обычного и будет иметь белый цвет.

7. Очень быстрый -2

Замешивание теста, брожение и выпечка буханки весом 900 г в течение очень короткого времени. Хлеб, выпеченный с помощью этой программы будет меньше и жестче обычного и будет иметь белый цвет.

8. Тесто (1:30)

С выбором этой программы обеспечивается только приготовление теста, без выпечки. После завершения программы тесто извлекается из лотка и используется для выпечки сэндвичей, пиццы и т.п. изделий. С ее помощью можно приготовить самое различное тесто. Следите за тем, чтобы выход теста с добавками не превышал вес 900 г.

9. Варенье (1:20)

Эта программа используется для приготовления варенья из разных фруктов. Не увеличивайте вес фруктов с помощью добавок. Не

допускайте переливания смеси после закипания и попадания вовнутрь варочной плиты. Если это все таки произойдет, прежде всего отключите устройство от сети, аккуратно поднимите лоток, подождите остывания устройства и затем очистите поверхность.

10. Кекс (коржи для тортов) (2:50)

Эта программа предоставляет возможность смешивать определенные ингредиенты для получения теста и затем выпекать в течение определенного программой времени. До закладки продуктов в машину, необходимо разделить продукты на две группы и смешать каждую отдельно (см. рецепт приготовления кекса).

11. Сэндвич (3:00 и 2:55)

Выпекает хлеб со вкусом хлеба для сэндвичей, имеющий более легкую консистенцию. Для буханок весом 700 г время приготовления составляет 2 часа 55 минут. Для буханок весом 900 г – 3 часа.

12. Выпечка (1:00)

Эта программа применяется только для выпечки готового теста или для увеличения времени выпечки выбранной программы. Эта функция также очень полезна для придания варенью и мармеладу желаемой консистенции. Минимально возможное время настройки составляет 1 час (1:00), время убывает по 1 минуте.

Чтобы остановить программу до истечения заданного дополнительного времени выпечки, необходимо нажать на кнопку «стоп». Рекомендуется проверять состояние хлеба или варенья, начиная через 10 минут после начала программы и затем с 10-минутными интервалами. Время выпечки можно увеличить с помощью кнопки настройки времени, при каждом нажатии на которую время увеличивается на 10 минут. Если программа выпечки была выбрана сразу после завершения другой программы и на дисплее появится сообщение "H:HH", необходимо открыть крышку, извлечь лоток с тестом и подождать остывания в течение 10 минут. После остывания снова установите лоток с тестом внутри устройства, наберите программу и нажмите на кнопку «старт».

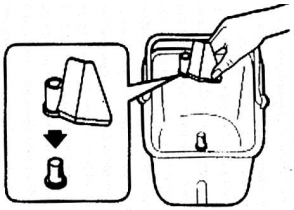
Пользование хлебопечкой

1) Извлечение хлебного лотка из устройства.

Открыть крышку, взяться за ручки хлебного лотка и поворотом против часовой стрелки, извлечь лоток из устройства, поставить на рабочую поверхность (закладка ингредиентов вне хлебопечки предотвращает попадание продуктов в место нахождения варочной плиты с нагревательными элементами, что является очень важным).

2) Установка ножа для замешивания теста

Установить нож для замешивания теста на вращающийся вал мотора.

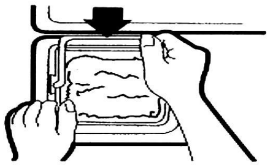


3) Измерение количества продуктов

Перед закладкой ингредиентов в лоток, каждый вид продуктов, закладываемых в тесто, должен измеряться для обеспечения соответствия по количеству, указанному в рецепте (для получения подробной информации см. раздел "Измерение количества продуктов", следующий ниже).

• В процессе закладки продуктов, следите за тем, чтобы дрожжи не соприкасались с водой или иной жидкостью. В противном случае дрожжи сразу же начнут брожение.

• Используйте теплую воду с температурой примерно 21-28?C (летом холодную, зимой теплую).



4) Установка лотка на место

Установите лоток обратно в хлебопечку и поворотом по часовой стрелке, обеспечьте точное размещение в предназначенном для этого месте. Затем закройте крышку.

5) Включение вилки в розетку

При включении вилки в розетку, устройство автоматически отображает программу выпечки обычного белого хлеба с настройкой времени предусмотренной для этой программы.

• При нажатии на любую кнопку хлебопечки будет раздаваться звонок.

6) Выбор программы
При нажатии на кнопку «меню» на дисплей выходит список со всеми 12 программами, из которых необходимо выбрать одну.

7) Выбор размера буханки
При нажатии на кнопку выбора размера буханки, на дисплее появится два размера – весом 700 г и весом 900, выберите из них нужный. Выбор необходимо производить при каждом включении хлебопечки в соответствии с весом хлеба на выходе.

8) Нажав на кнопку «цвет корочки (уровень поджаристости)», выбирается цвет корочки готового хлеба. Этот выбор производится из трех уровней поджаристости: слабый, средний и сильный.

9) Настройка таймера (отложенного старта)
Этой функцией отложенного старта пользуются если хлебопечка не будет сразу включаться в работу или при желании получить горячий хлеб в определенное время.

10) Включение хлебопечки в работу
Чтобы включить хлебопечку, нажмите на кнопку “старт/стоп”. Время, оставшееся до завершения программы с интервалом в одну минуту, будет отображаться на дисплее.

11) Принцип работы
Процессы, осуществляемые в хлебопечке в соответствии с этапами программы, предусмотренными разделом “Время приготовления”, происходят автоматически. Если процесс замешивания теста разделен на два этапа, после окончания первого этапа хлебопечка дает предупредительный звонок, который означает, что пришло время закладки ингредиентов-добавок в виде орехов, фруктов и т.п.
• В течение всего процесса готовки из отверстий хлебопечки может выходить пар, эта ситуация является вполне нормальной.

12) Завершение программы выпечки
После завершения программы и выхода готового хлеба, на дисплее появится значение 0:00 и послышится звонок, предупреждающий пользователя о завершении программы.

13) Сохранение хлеба горячим
Функция сохранение хлеба горячим обеспечивает циркуляцию горячего воздуха внутри устройства, что позволяет поддерживать температуру хлеба в течение 60 минут после завершения программы выпечки (см. раздел “Время приготовления”). Чтобы получить хороший результат, хлебный лоток с готовым хлебом необходимо извлечь из устройства в течение времени сохранения хлеба горячим или сразу после завершения программы выпечки. После завершения программы сохранения хлеба горячим, послышатся 10 предупреждающих звонков.

14) Извлечение хлебного лотка из хлебопечки
Нажмите на кнопку “Стоп” и откройте крышку.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Лоток для выпечки очень горячий, поэтому для его извлечения пользуйтесь защитными кухонными рукавицами.

15) Извлечение хлеба из хлебного лотка
Оставьте хлеб внутри лотка минут на 15, чтобы он слегка остыл, затем переверните лоток над блюдом и слегка постучите несколько раз по дну лотка. Уложите хлеб на решетку, таким образом, чтобы обеспечить возможность поступления воздуха снизу. Налейте в лоток теплой воды, чтобы предотвратить приклеивание ножа для замешивания теста к вращающемуся валу мотора.
• Иногда, нож для замешивания теста остается внутри буханки. В таких случаях, необходимо буханке остыть, и пользуясь крюком, идущим в комплекте с устройством, извлечь нож из хлеба, стараясь не повредить поверхность антипригарного покрытия. Также допускается пользование такими кухонными приспособлениями из дерева или пластика.

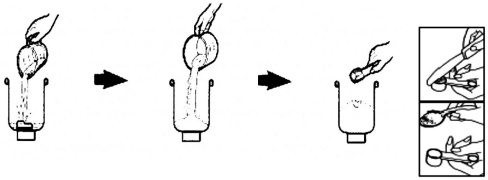
ПРИМЕЧАНИЕ: Не открывайте крышку устройства в процессе выпечки. Это может негативно сказаться на качестве хлеба или на процессе брожения. Открывание крышки допускается только для добавления ингредиентов на втором этапе замешивания теста, после предупреждающего звонка.

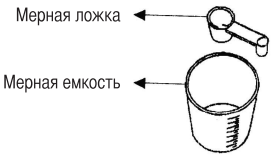
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставляйте вилку устройства в розетке на то время, когда вы устройством не пользуетесь.

Измерение количества продуктов
Огромное значение в деле приготовления хлеба с помощью хлебопечки, имеет точное и полное измерение количества компонентов теста, в противном случае результат выпечки окажется отнюдь не благоприятным. Количество каждого продукта, закладываемого в хлебный лоток, должно быть тщательно измерено (взвешено) и соответствовать количеству указанному в рецепте. Мерные емкости, используемые для измерения жидких и сухих ингредиентов, описаны ниже.

Мерная емкость для жидких продуктов

Используйте мерную емкость идущую в комплекте с устройством. Чтобы правильно отмерить жидкость, установите мерную емкость на ровную плоскую поверхность и налейте в нее требуемое количество жидкости, сверяясь с делениями на поверхности емкости. Чтобы правильно воспользоваться рецептом, никогда не пытайтесь определять количество продуктов приблизительно, «на глаз».





1. Жидкости (вода, масло, молоко), **2.** Сухие продукты (мука, сахар, соль), за исключением дрожжей, **3.** Дрожжи

Измерение количества сухих продуктов

Для измерения количества сухих ингредиентов, пользуйтесь мерной емкостью и мерной ложкой, идущими в комплекте с устройством. Сухой компонент помещается в мерную емкость ложкой и образовавшаяся горка выравнивается с помощью ножа, убирая излишки. Превышение количества даже одного из компонентов может полностью нарушить пропорции рецепта. Кроме того, за исключением отдельно оговоренных в рецептах случаев, не просеивайте муку. В процессе измерения таких компонентов, содержание которых отличается небольшим количеством (дрожжи, сахар, соль, сухое молоко, мед, бекмес и т.п.), пользуйтесь мерной ложкой. Измерения должны проводиться в точном соответствии, потому что даже небольшие различия влияют на пропорции рецепта. Пластиковая мерная ложка, идущая в комплекте с устройством, имеет две стороны, с большей стороны находится ложка с объемом столовой ложки (tablespoon), с меньшей – с объемом чайной ложки (teaspoon).

ПРИМЕЧАНИЕ: ЭКСПЕРИМЕНТЫ И ПРИОБРЕТЕННЫЙ ОПЫТ ПРИВЕДУТ ВАС К ЛУЧШИМ РЕЗУЛЬТАТАМ.

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

ВОПРОС 1: Могут ли быть разными форма и высота хлеба?

ОТВЕТ1: Да, могут. Эта ситуация будет меняться в зависимости от комнатной температуры. Слишком жаркая температура воздуха может стать причиной повышенного брожения и слишком холодная температура воздуха может стать причиной недостаточного брожения. Кроме того, на вид и высоту хлеба может влиять превышение количества таких добавок, как фрукты, орехи, зерновые и т.п. Обеспечивайте точное соответствие количества продуктов указанным в рецепте и следите за тем, чтобы продукты были свежими. Хлеб, приготовленный с применением муки грубого помола (с отрубями) всегда имеет более меньший размер по сравнению с обычным белым хлебом, и более плотную структуру. Это связано с тем, что мука с отрубями имеет больший вес по сравнению с белой хлебной мукой, поэтому в процессе приготовления хлеба тесто с такой мукой не может обеспечивать брожение и поднятие также как тесто их других сортов муки.

ВОПРОС 2: Почему хлеб не увеличивается в объеме?

ОТВЕТ2: Тесто не поднимется, если вы забыли положить дрожжи или установить нож для смешивания теста. Брожение будет недостаточным если мало дрожжей или если у дрожжей закончился срок годности. Особенно обращайте внимание на вид, количество и свежесть дрожжей. Не используйте дрожжи с просроченным сроком годности, или находящиеся в течение длительного времени в открытой упаковке.

ВОПРОС 3: Почему хлеб имеет неприятный запах?

ОТВЕТ3 : Это может быть связано с использованием большого количества дрожжей или несвежих продуктов. Особенно часто, хлеб с явным запахом дрожжей, получается при использовании программы быстрый хлеб.

ВОПРОС 4: Почему внутри хлеба образуется пустота?

ОТВЕТ 4: Это означает, что в процессе замешивания теста в этом месте скопился воздух. Если в момент брожения этот воздух не найдет выхода, выпечка так и будет происходить с наличием воздуха внутри буханки.

ВОПРОС 5: Может ли нож для смешивания теста оставаться внутри буханки?
ОТВЕТ 5: Да, это нормальное явление. Вы можете извлечь его с помощью специального крюка или любого пластикового или другого приспособления, не причиняющего вреда антипригарному покрытию лотка.

ВОПРОС 6: Почему настройка отложенного старта возможна только в пределах от 4 до 13 часов?
ОТВЕТ 6: Все этапы производства хлеба занимают минимум 3:00 часа. Если отодвинуть начало программы более чем на 13 часов, может испортиться любой продукт.

ВОПРОС 7: Можно ли использовать продукты в меньшем чем наполовину или немного в большем, чем указано в рецепте, количестве?
ОТВЕТ 7: Нет. Необходимо не только следовать всем указаниям рецептов, но и обеспечивать точное соблюдение приведенного в них количества продуктов.

ВОПРОС 8: Может ли устройство издавать ночью звуки, при отложенном старте?
ОТВЕТ 8: Да. Вы можете услышать ночью звук мотора, когда устройство начинает замешивать тесто.

ВОПРОС 9: Когда мы захотели использовать устройство снова после окончания программы приготовления хлеба, прибор не включился, раздавался непрерывный звонок и на дисплее показалась надпись «HHH», что в таких случаях нужно делать?
ОТВЕТ 9: Устройство не включается в работу, потому-что температура внутри еще достаточно высокая. В таком случае следует отключить прибор, нажав на кнопку старт/стоп, открыть крышку, извлечь лоток и подождать остывания.

ВОПРОС 10: При нажатии на кнопку старт/стоп на дисплее показывается надпись «LLL» и раздается звонок, что делать в таких случаях?
ОТВЕТ10: Прибор не включится в работу если температура среды окажется недостаточной. В таких случаях нажмите на кнопку старт/стоп для отключения устройства. Установите устройство в помещении с более высокой температурой и подождите пока он нагреется до комнатной температуры.
Идеальная температура среды для работы устройства в диапазоне 15?С-25?С.

ВОПРОС 11: При нажатии на кнопку старт/стоп на дисплее показывается надпись «EEE» и раздается звонок, что делать в таких случаях?
ОТВЕТ11: Прибор не включится в работу если температура среды окажется слишком высокой. В таких случаях нажмите на кнопку старт/стоп для отключения устройства. Установите устройство в более прохладном помещении и подождите пока оно остынет до комнатной температуры.

ВОПРОС 12: Почему поверхность и нижняя часть буханки оказывается отсыревшей?
ОТВЕТ12: Корочка хлеба может стать влажной, если хлеб оставался в устройстве больше того времени, которое указано в инструкции. Это связано с образованием конденсата от пара, которому некуда было выйти при закрытой крышке. После завершения программы необходимо извлечь буханку из лотка и поместить на решетку, тогда он приобретет обычный вид.

ВОПРОС 13: После завершения программы приготовления хлеба раздается звонок и на дисплее показывает надпись «0:00», что нужно делать в таких случаях?
ОТВЕТ13: Звонок предупреждает пользователя о завершении программы приготовления хлеба и переходе в режим сохранения хлеба горячим. В таких случаях вы можете отключить устройство и извлечь буханку из лотка.

ВОПРОС 14: Процесс выпечки сопровождается незначительным запахом гари и выходом дыма, что нужно делать в таких случаях?
ОТВЕТ14: Скорее всего, появление дыма и запаха связано с попаданием каких-либо продуктов на варочную панель с нагревательными элементами, что может произойти, если продукты закладывать в то время, когда хлебный лоток находится в устройстве. Рекомендуется извлечь хлебный лоток из устройства, соблюдая последовательность закладки продуктов, поместить в него все ингредиенты и затем установить обратно на варочную панель.

ВОПРОС 15: Иногда на поверхности готового хлеба остаются следы муки, с чем это связано?
ОТВЕТ15: Иногда мука остается на стенках формы, не смешиваясь с тестом, в результате чего количество оказывается недостаточным и возникает потребность в добавлении муки. В таких случаях, необходимо с помощью какого-либо приспособления, не причиняющего вреда антипригарному покрытию лотка, счистить остатки муки со стенок формы, обеспечивая смешивание с основной массой теста. Таким образом вы предотвратите вероятность образования следов муки на стенках формы. Если в процессе добавления муки, вы забудете сделать это, готовый хлеб может получиться со следами муки на поверхности, которые можно убрать с помощью острого ножа.

ВОПРОС 16: Каким образом необходимо хранить готовый хлеб после приготовления?
ОТВЕТ16: После приготовления, буханку необходимо извлечь из лотка и поместить на решетку до остывания, чтобы предотвратить отсыревание нижней части. Не пытайтесь нарезать хлеб на ломти горячим, это может повредить его структуру и стать причиной склеивания мякоти. Кроме того, для нарезания хлеба необходимо пользоваться очень острым ножом с зубчатым лезвием или электрическим ножом. Хлеб можно хранить как целым, так и нарезанным на ломти, ограничив доступ воздуха. Если вы храните хлеб в холодильнике, за 15-20 минут его необходимо извлечь из холодильника и подождать пока он достигнет комнатной температуры.

ВОПРОС 17: Что делать в случае отключения электроэнергии после начала программы?
ОТВЕТ 17: Если длительное отключение электроэнергии происходит на стадии замешивания теста, вы можете просто включить программу заново. Если на стадии брожения, подождите окончания времени брожения теста, не включая устройство, а затем выберите из меню программу –выпечка- и включите хлебопечку. Если отключение произошло на стадии выпечки, включите повторно программу –выпечка- и оставьте работать в течение недостающего времени выпечки.

ВОПРОС 18: Тесто не замешивается, мотор издает скребущие звуки!
ОТВЕТ 18: Вероятно это связано с неправильно установленным лотком внутри варочной панели. Убедитесь в том, что лоток занимает правильное место, и во время установки, следите за тем, чтобы раздался звук «щелчка», который подтверждает правильное размещение лотка.

ВОПРОС 19: Почему нельзя использовать свежее молоко с программой отложенного старта?
ОТВЕТ 19: В результате длительного нахождения продуктов в лотке с программой отложенного старта, такие продукты как молоко могут испортиться. Поэтому для рецептов с содержанием молока и яиц, программу отложенного старта использовать не рекомендуется.

ВОПРОС 20: Почему необходимо соблюдать определенную очередность при закладке продуктов?
ОТВЕТ 20: Соблюдение определенной очередности при закладке продуктов прежде всего необходимо для обеспечения самого эффективного смешивания продуктов хлебопечкой. Кроме того, это предотвращает преждевременное смешивание дрожжей с жидкостью и начала ферментации до замешивания теста (особенно в программе отложенного старта).

ВОПРОС 21: Как удалить из хлебного лотка нож для замешивания?
ОТВЕТ 21: Иногда, нож для замешивания теста после окончания программы выпечки, может приставать к поверхности лотка. Чтобы легко удалить его из лотка, необходимо налить в лоток теплую воду и подождать отмокания. Если нож все еще не удаляется, оставьте мокнуть в горячей воде в течение 30 минут.

ВОПРОС 22:Разрешается ли мыть хлебный лоток в посудомоечной машине?
ОТВЕТ 22: Нет. Хлебный лоток и нож для замешивания теста можно мыть только вручную.

ВОПРОС 23: Как я могу узнать, когда можно добавлять в тесто такие добавки, как изюм, орехи и т.п.?
ОТВЕТ 23: Перед переходом ко второму этапу замешивания, устройство издает 10 звонков, предупреждая пользователя, что пришло время внести такие добавки, как изюм, орехи и т.п. Закладывать добавки необходимо после этих звонков.

ВОПРОС 24: Через некоторое время после поднятия, у хлеба проваливается середина или тесто полностью садится. С чем это связано?
ОТВЕТ 24: Возможно слишком сильный процесс брожения и чрезмерный подъем теста. Чтобы снизить уровень брожения, необходимо уменьшить количество дрожжей. Также тесто может утрачивать воздушность в связи с вязкой консистенцией в случае повышенного содержания масла (то есть применения больше нормы). Поэтому соблюдение точных пропорций в соответствии с указанным в рецепте количеством, играет важную роль.

ВОПРОС 25: Имеет ли значение температура продуктов, закладываемых в лоток?
ОТВЕТ 25: Продукты не должны быть слишком горячими или слишком холодными, кратко говоря, они должны иметь комнатную температуру. Температура применяемой воды должна составлять 21-28?С.

ВОПРОС 26: Могу ли я предварительно растворить дрожжи в воде, до закладки в лоток?
ОТВЕТ 26: Ни в коем случае. Дрожжи закладываются в лоток самыми последними, только сухими и обязательно сверху муки. Особенно, значение выполнения этого условия возрастает для программы отложенного старта.

ВОПРОС 27: Я добавил/а в тесто для хлеба овсяные хлопья, тыквенные семечки, фисташки и т.п добавки, но мой хлеб получился очень сухим. Почему?
ОТВЕТ 27: Подобные добавки необходимо за 1 час до закладки в тесто замачивать в воде. Если этого не происходит, такие добавки будут забирать жидкость у теста, что приводит к получению сухого теста и некачественного хлеба. Кроме того, как уже было сказано

в соответствующих разделах руководства, все подобные добавки необходимо вносить перед вторым этапом замешивания теста.

ВОПРОС 28: Хлеб получается с очень плотным мякишем, внутри совершенно нет пор или пустот. При надавливании на хлеб, мякиш склеивается. Почему?
ОТВЕТ 28: При правильной выпечке хлеб должен получаться воздушным, с порами различных размеров внутри мякиша. Но это условие может меняться в зависимости от применяемой муки и сорта хлеба. При надавливании на хлеб мякиш не должен склеиваться, а при отпускании должен возвращаться в прежнюю форму. Склеивание мякиша может происходить из-за некачественного замешанного теста, недостаточного времени выпечки или брожения. Если вы будете пользоваться хлебопечкой в –нормальных условиях- как правило таких проблем не возникает. С большой вероятностью проблема состоит в качестве и правильном соотношении продуктов по количеству.

ВОПРОС 29: Цвет, внутри полученного при выпечке хлеба, желтоватый, не такой белый как у покупного.
ОТВЕТ 29: Цвет мякиша хлеба должен быть светло-желтым. Идеальным вариантом для получения этого, является использование отбеленной химическим способом пшеничной муки. Мякиш хлеба в разрезе не должен быть матовым, поры внутри должны быть блестящими.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
* Регулировка веса выпечки (750-900 г)
* 12 цифровых программ (быстрое программирование)
* 13-часовой таймер
* Функция поддержания температуры (60 мин)
* Выбор цвета корочки: светлый, средний, темный
* Форма с антипригарным покрытием, моющаяся в посудомоечной машине
* Термостойкий корпус
* Нескользящие ножки
* Мерный стакан и ложка
* 230V / 50Hz 600 Вт

sinbo

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН No: 1-4705-27062011

Наименование _____
Модель _____
Серийный номер_____
Дата продажи _____
Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев
Наименование, адрес
и телефон торгующей организации_____
_____

Подпись продавца Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-495-933 99 05, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo.ru

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:
-нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
-использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, изделие проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею_____
(Подпись покупателя)

Информация о произведенных работах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента

AE 11

Изготовитель: «Деима Электромеканик Урюнлер Иншаат Спор Малземелери Ималят Санайи ве Тиджарет Аноним Ширкети», : Турецкая Республика, Джихангир Мах. Гюверджин Джад. № 4, Авджылар, Стамбул.

Импортер: Общество с ограниченной ответственностью "ДЕИМА Рус" РФ 121357, г. Москва, ул. Верейская, д. 17, помещение 1, комнаты № 106-114, Офис 513, tel. (495) 933 99 05, info@sinbo.ru
Страна Производитель: Китай

SINBO SBM 4705 PEKAČ KRUHA
UPUTSTVO ZA UPORABU

BITNE SIGURNOSNE UPUTE
Kod uporabe bilo kog električnog uređaja potrebno se pridržavati temeljnih sigurnosnih naputaka. Osim osobnih ozljeda postoji opasnost i od oštećenja aparata i njegovih funkcija. Ove dvije teme su iskazane sljedećim izrazima.
UPOZORENJE: Opasnost od osobne ozljede
BITNO: Opasnost od oštećenja aparata
Osim toga treba uzeti u obzir i sljedeće sigurnosne savjete.

Postavljanje aparata
• Aparat ne stavljajte u blizini ruba radne površine u kuhinji.
• Aparat stavite na ravnu i stabilnu površinu.
• Ne koristite na vanjskim površinama.

Kablovi
• Kabel bez ikakvih teškoća treba da doseže od utičnice do aparata.
• Kabel aparata ne treba da visi preko rubova radne površine i držite ga van dječijeg dohvata.
• Kabel ne treba da bude napet između utičnice i slobodnog prostora(npr. između niske utičnice i stola)
• Kabel zaštite od kontakta s vrućim površinama.

Za vašu sigurnost;
UPOZORENJE: Ne dodirujte vruće površine! Za podizanje vruće posude za kruh koristite rukavicu za pećnicu. Nipošto ne prekrivajte otvore za izlaz pare.
UPOZORENJE: Izbjegavajte kontakt s dijelovima u pokretu!
• Za izbjegavanje rizika od strujnog udara, kabel i utikač ne uranjajte u vodu ili neke druge tekućine.
• Budite maksimalno oprezni kada prenosite aparat s vrućim dijelovima.
• Pekač kruha ne koristite za čuvanje nekih alata. Za izbjegavanje rizika od strujnog udara ili požara u unutrašnjost aparata ne stavljajte kuhinjski pribor.
• Aparat ne koristite vlažnom ili mokrom rukom.

Djeca
Nipošto ne dozvolite djeci da koriste aparat za kruh. Dok aparat radi djecu obavezno držite pod brižnim nadzorom, u suptonom djeca mogu biti izložena opasnosti.
Podučite djecu da budu oprezna prema opasnostima u kuhinji i upozorite da ne pokušavaju dohvatiti mjesta koja upotpunosti ne vide.

DRUGA SIGURNOSNA UPOZORENJA
• Nipošto ne koristite aparat s oštećenim kabelom za napajanje. Za popravku ili zamjenu kabela kontaktirajte najbliži ovlašteni servisni centar.
• Ne dodajite nikakav pribor na aparat jer to može nanijeti štetu aparatu.
• Pekač kruha ne stavljte u blizini ili na plinski ili električni štednjak ili pećnicu.
• Da ne bi došlo do oštećenja aparata na njegovu površinu ne stavljajte posudu za pečenje ili neki drugi objekat.
• Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje. Posudu za pečenje, nož za miješanje, posudu ili žlicu za mjeru ne perite u stroju za pranje suđa.
• Aparat i kabel zaštite od toplote, izravnih sunčevih zraka, vlage, oštrih predmeta i sl.faktora.
• Prije uključenja aparata pravilno postavite posudu za pečenje.
• Kada aparat ne radi, kada postavljate dijelove unutar aparata, u vrijeme čišćenja ili pojave bilo kakvog problema izvucite utikač iz utičnice. Kada isključujete aparat iz utičnice uhvatite za glavu utikača.

UPOZNAJMO SINBO PEKAČ KRUHA
Sa SINBO pekačem kruha možete pripremiti razne vrste higijenskih i zdravih kruhova prema osobnom okusu. Za pripremu kruha ne treba vam mnogo truda jer vaš aparat s računarskom podrškom umjesto vas obavlja mnoge poslove.

Peka˘c Kruha je jednostavna i to kroz sljedeće tri etape:
1. Ubacite sastojke.
2. Odaberite program u izborniku i pritisnite na gumb za početak rada.
3. Sačekajte da kruh bude spreman.

Napomena: U vrijeme pečenja kruha ne zaustavljajte aparat. Osim kruha od cjelovitog pšeničnog zrna u aparatu možete pripremiti razne vrste kruhova, tijesto za sendviče i picu a isto tako i kolač i džem. Sve je tako jednostavno i domaćeg okusa.

Ono što trebate znati prije prve uporabe

Prije početka uporabe izdvojite nekoliko minuta za čitanje uputstva za uporabu i sačuvajte ga za buduće potrebe. Molimo vas da obratite pažnju na sigurnosne upute navedene u ovom uputstvu za uporabu.

1. Pažljivo otvorite pekač kruha i uklonite sav ambalažni materijal.

2. Pekač kruha očistite od prašine nakupljene prilikom pakovanja.

3. Posudu za pečenje, nož za miješanje i vanjsku površinu pekača kruha očistite čistom i vlažnom krpom. Posuda pekača je obložena non-stick materijalom. Za čišćenje pekača za kruh ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje i bilo kakav ljepljiv materijal.

4. Kod prve uporabe podmažite posudu za kruh uljem, puterom ili margarinom.

5. Očistite još jedanput.

6. Nož za miješanje stavite na osovinu posude za pečenje.

Napomena: Prilikom proizvodnje aparata neke komponente su podmazane u cilju zaštite. Zbog toga kod prve uporabe iz aparata može izaći strana para što je sasvim normalno.

KARAKTERISTIKE

Uporaba timera

Ako želite da kruh bude spreman u narednom vremenu ili ujutro koristite postavku timera. Maksimalno vrijeme za podešavanje timera je 13 sati. U poglavlju " Vremenski ciklus pečenja" možete vidjeti za koje programe se mogu koristiti ove postavke. Ove postavke ne treba koristiti za recepte koji se pripremaju s brzo kvarljivim sastojcima kao što su jaja, svježe mlijeko, kiselo vrnje ili sir.

1. Nakon što odredite u koje vrijeme želite da kruh bude spreman izračunajte vremensku razliku između sadašnjeg i ciljanog vremena. Na primjer ako želite da kruh bude spreman ujutro u 08.00 sati a sada je 19.30, vremenska razlika je 12 sati 30 minuta. U tom slučaju koristite tipke timera sve dok se na informacijskom zaslonu ne pojavi vrijednost 12:30.

2. Uporabom tipki možete povećati ili smanjiti vrijeme. Tipke za vrijeme omogućavaju povećanje odnosno smanjenje vremena za 10 minuta. Pritiskom na tipku "Start" počeće da trepti ikona ":" .

3. Ako ste podesili pogrešno vrijeme tipku "Stop" držite pritisnutu 2 sekunde. Biće poništeno podešeno vrijeme i timer će se vratiti u normalan program. Za ponovno podešavanje vremena slijedite korake 1 i 2.

4. Maksimalno vrijeme koje možete podesiti timerom je 13 sati. Ovo vrijeme obuhvata i vremenski raspon od završetka funkcije pečenja kruha do spremnosti.

Upozoravajući signal

Upozoravajući signali se oglašava u sljedećim slučajevima:

• Pritiskom na bilo koju tipku.

• Prije druge faze miješanja i dodavanja žitarica, voća, orašastih plodova i sl. u tijesto. Kada za to dođe vrijeme podignite poklopac pekača i dodajte sastojke i zatvorite poklopac.

• Po završetku programa

• Po isteku vremena održavanja topline.

Prekid električne energije

Nakon kraćeg prekida električne energije:

• Ako program još uvijek nije stigao do faze narastanja tijesta pritiskom na tipku "start" aparat automatski nastavlja s korištenjem funkcije ponavljanja.

• Ako je u vrijeme fermentacije tijesta došlo do prekida struje, treba sačekati da se završi fermentacija i tijesto naraste a nakon toga odaberite program pečenja i nastavite sa pečenjem naraslog tijesta. Na taj način se vaše tijesto neće pokvariti.

Temperatura sredine

Pekač kruha može da radi u sredinama s različitom temperaturom; međutim postoji razlika u veličini između kruha ispečenog u toploj ili hladnoj sredini. Preporučljiva temperatura prostorije u kojoj koristite pekač kruha je između 15-34°C.

Električni Zahtjevi

Provjerite da li vrijednost napona naznačena na aparatu, odgovara električnim vrijednostima u vašoj strujnoj mreži u vidu A.C. (promjenjiva struja). Ako utikač aparata ne odgovara utičnici u vašem domu moguće je zamjeniti utikač s novim koji odgovara postojećoj utičnici.

UPOZORENJE: Ovaj aparat obavezno priključite na utičnicu s uzemljenjem.

Čišćenje i Održavanje Stroja

1. UPOZORENJE: Za izbjegavanje rizika od strujnog udara, prije čišćenja izvucite utikač iz utičnice.

2. Sačekajte da se pekač kruha ohladi.

BITNO: Da ne bi došlo do strujnog udara ili oštećenja aparata, cijeli aparat ili poklopac aparata nipošto ne uranjajte u vodu ili neke druge tekućine.

3. Vanjsko čišćenje: Poklopac i vanjsku površinu aparata očistite mokrom ili blago vlažnom krpom.

4. Unutrašnje čišćenje: Za čišćenje unutrašnjosti aparata koristite mokru krpu ili spužvu.

5. Posuda za pečenje: Posudu za pečenje kruha operite mlakom vodom; uporaba deterdženta nije obavezna. Obratite pažnju na neljepljivu površinu posude. Pazite da ne dođe do njenog grebanja. Prije umetanja posude za pečenje u aparat sačekajte da se ona upotpunosti osuši.

• Posudu za pečenje, posudu i žlicu za mjerenje i nož za miješanje ne perite u stroju za pranje suđa.

• Zbog toga što može doći do oštećenja sukladnosti rada donje osovine, posudu za pečenje ne držite dugo u vodi. Posebno povedite računa da donji vanjski dio posude ne dođe u kontakt s vodom.

• Aparat možete odložiti tek nakon što se uvjerite da se upotpunosti ohladio.

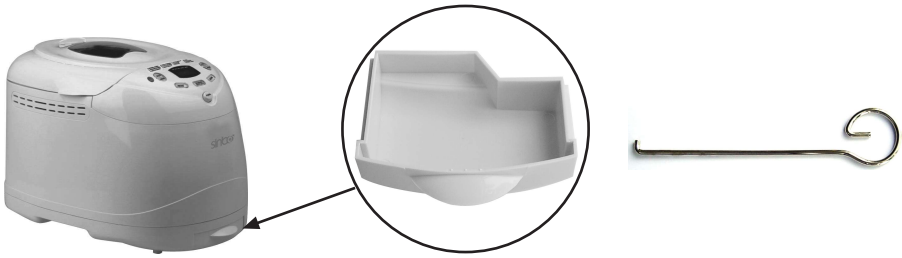
Za čišćenje aparata ne treba koristiti sljedeća sredstva:

• Razrjeđivač za boje
• Benzin
• Spužvu od čelične vune
• Sredstvo za glačanje u prahu
• Kemijsku krpu za prašinu

Povedite računa o neljepljivoj površini posude. Izbjegavajte nanošenje štete non-stick materijalu i ne koristite metalni kuhinjski pribor poput spatule, vilice ili noža. Kod dugotrajne uporabe pekača može doći do promjene boje navlake gornjeg dijela posude ali uzrok toga su samo vlaga i para i to ne utječe na promjenu performanse aparata i kvalitet kruha. Potrebno je očistiti rupu na nožu za miješanje tijesta i nakon toga dodati jednu kap jestivog ulja i zatim postaviti na okretnu osovinu unutar aparata. Zahvaljujući tome spriječićе se ljepljenje noža.

• Spriječite nakupljanje prašine u rupe i otvore na površini aparata. Uvjerite se da su svi dijelovi, uključujući i prozorčić za nadgledanje pečanja osušeni i tek nakon toga odložite aparat. Ne stavljajte nikakve objekte na poklopac aparata.

Ladica za ispuštanje pare: Postavlja se s prednje strane aparata u donju prazninu.
Šipka: Služi za izvlačenje noža za miješanje kruha.



Tipke kontrolne ploče, Informacijski zaslon i Funkcije

Informacijski zaslon općenito;

• Pokazuje odabranu razinu zapečenosti;
• Pokazuje odabranu težinu;
• Pokazuje broj odabranog programa;
• Pokazuje preostalo vrijeme pečenja kruha;

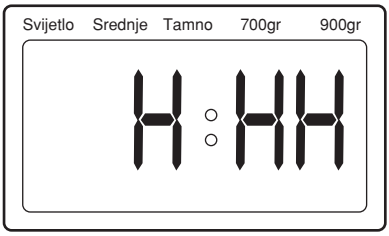
Na primjer; (3:20 "ostalo su još 3 sata 20 minuta"; 0:20 " ostalo je još 20 minuta).

• Pokazuje toplotno upozorenje (Pogledaj u dio "Rješavanje Problema").

Zaslon upozorenja

1. Ako se nakon početka programa na zaslonu pojavi poruka "H:HH" (vidi Sliku) to znači da je unutrašnja temperatura previsoka. U tom slučaju treba zaustaviti program. Podignite poklopac i sačekajte da se aparat ohladi 15-20 minuta.

2. Ako se nakon početka programa na zaslonu pojavi poruka "E:EE" (vidi Sliku 2) to znači da je temperatura izgubila kontakt sa senzorom. U tom slučaju potrebna je pažljiva kontrola senzora od strane ovlaštenog tehničara.



Sliku 1

Sliku 2

Gumbovi za Vrijeme(Timer)
Regulira vrijeme izrade kruha. Mogu se koristiti za sve programe izuzev programa "Brzo pečenje" Na primjer ako su sastojci stavljeni u aparat uveče u 20:30 sati s tim da kruh bude sprema ujutro u 07:00 sati, vremenski raspon između podešenog i ciljanog vremena je 10:30. Prema tome treba pritiskati na gumbove sve dok se na zaslonu ne pojavi vrijednost 10: 30 i aparat se nakon toga uključi. Nakon spomenutog podešavanja aparat je programiran da kruh bude spreman ujutro u 07:00 sati.

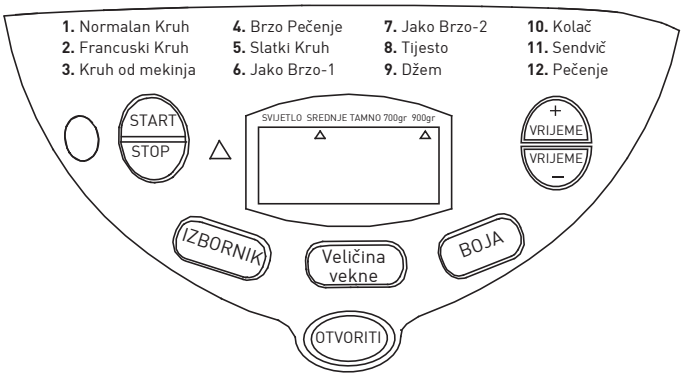
Gumb za razinu zapečenosti (boje kruha)
U datim programima moguće je izvršiti odabir između svijetlog, srednje pečenog i tamnog kruha. Pritiskom na spomenut gumb zaredom na informacijskom zaslonu se pojavljuju opcije: svijetlo, srednje, tamno. Za svaki program moguće je izabrati željenu razinu pečenosti kruha odnosnu boju kruha između svijetle, srednje i tamne.

Gumb Start/Stop
Pritiskom na gumb u trajanju od 1 sekunde,a nakon oglašavanja zvuka bip na zaslonu se pojavljuje ikonica (:) i program počinje s radom. Na sličan način pritiskom na gumb u trajanju od 2 sekunde s oglašavanjem zvuka bip dolazi do završetka programa.

Gumb za veličinu somuna/vekne
Kada se pekač kruha uključi veličina somuna/vekne je podešena za hrskav kruh. Za normalno pečeni kruh (veličine 700 i 900 gr) još jedanput pritisnite na gumb za veličinu somuna/vekne.

Gumb za Izbornik
Koristi se za odabir jednog od 12 različitih programa na ploči zaslona.

Gumb za uključiti
Služi za otvaranje i zatvaranje poklopca.



OPIS PROGRAMA

Pritiskom na gumb izbornika možete odabrati sljedeće vrste programa:

1. Normalni Bijeli Kruh

(3:00 i 2:53) Za pripremu bijelog kruha. Osim toga ovaj program se može koristiti i za pripremu drugih raznih vrsta kruha. Za pripremu kruha od 700 gr potrebna su 2 sata 53 minute. Za pripremu kruha od 900 gr potrebna su 3 sata.

2. Francuski Kruh

(3:50 i 3:40) Karakteristika ove vrste kruha je duže miješanje i pečenje. Mnogo je svijetlije boje od bijelog kruha. Dobija se mnogo mekši kruh. Za pripremu kruha od 700 gr potrebna su 3 sata 40 minuta. Za pripremu kruha od 900 gr potrebna su 3 sata 50 minuta.

3. Kruh od mekinja

(3:40 i 3:32) Ovaj program se koristi za pripremu kruhova koji sadrže određenu količinu mekinja. Za ovaj program potrebno je duže vrijeme kako bi mekinje upile vodu i nabubrile a isto tako je potreban duži period za narastanje tijesta. Kod ovog programa se ne preporučuje podešavanje vremena uporabom gumbova timera jer to može dati neučinkovite rezultate. Za pripremu kruha od 700 gr potrebna su 3 sata 32 minute. Za pripremu kruha od 900 gr potrebna su 3 sata i 40 minuta.

4. Brzo Pečenje

(Brzi Kruh) (1:40) Koristi se za pripremu nekih kruhova za koje je potrebno kratko vrijeme. Ovim programom se dobija mali kruh guste smjese.

5. Slatki Kruh

(2:55 i 2:50) Ovaj program služi za pripremu slatkog kruha koji je hrskaviji od kruha pripremljenog u normalnom programu. Hrskava kora kruha formira se gorenjem šećera. Za kruh od 700 gr potrebna su 2 sata i 50 minuta. Za kruh od 900 gr potrebna su 2 sata i 55 minuta.

6. Jako Brzo-1

Za jako kratko vrijeme se vrši miješanje, narastanje i pečenje kruha od 700 gr. Kruh pečen u ovom programu je mekan kruh bijele boje koji nije mnogo narastao.

7. Jako Brzo-2

Za jako kratko vrijeme se vrši miješanje, narastanje i pečenje kruha od 900 gr. Kruh pečen u ovom programu je mekan kruh, bijele boje koji nije mnogo narastao.

8. Tijesto (1:30)

U ovoj postavci kruh se ne peče samo se priprema tijesto. Tijesto izvadite iz spremnika i od njega pripremite oblike za sendviče, picu i sl. Ovaj program služi za pripremu svake vrste tijesta. Pazite da količina tijesta ne bude veća od 900 gr.

9. Džem (1:20)

Ovaj program se koristi za pripremu džemova od raznog vrsta voća. Ne povećavajte količinu dodatnih sastojaka; prokuhajte džem u posudi za pečenje i pazite da džem ne iscuri i prodre u unutrašnji spremnik. Ukoliko se tako nešto dogodi odmah zaustavite aparat. Pažljivo podignite posudu i sačekajte da se ohladi a nakon toga je očistite.

10.Kolač (2:50)

Ova postavka služi za miješanje sastojaka i pečenje kolača. Prije dodavanja sastojaka u aparat prvo dvije vrste sastojaka izmješajte u različitim posudama (pogledaj u recepte za kolače). Ova postavka će izmiješati sastojke i nakon toga u određenom vremenu ispeći kolač.

11. Sendvič (3:00 i 2:55)

Ovaj program služi za pečenje mekanog kruha s okusom kruha za sendviče. Za pripremu kruha od 700 gr potrebna su 2 sata 55 minuta. Za pripremu kruha od 900 gr potrebna su 3 sata.

12. Pečenje(1:00)

Ova postavka služi za pečenje kruha ali isto tako se može koristiti i za povećanje vremena pečenja. Ova funkcija je jako korisna za postizanje idealne gustine džema i marmelada. Nakon početka rada podešeno vrijeme je najmanje 1 sat (1:00) i ono se smanjuje za po jednu minutu. Nakon završetka funkcije pečenje(ekstra pečenje) ovu funkciju zaustavite pritiskom na gumb "stop". Preporučujemo vam da pečeni kruh ili skuhani džem kontrolišite nakon prvih 10 minuta i kasnije svakih

10 minuta. Pritiskom na gumb za podešavanje timera vrijeme pečenja je moguće povećati za po 10 minuta. Ukoliko funkciju pečenja odaberete odmah nakon završetka nekog drugog programa, bez odmaranja aparata, a na zaslonu se pojaviti poruka "H:HH" ; podignite poklopac i izvadite posudu za pečenje i sačekajte da se aparat ohladi 10 minuta. Nakon što se aparat ohladi umetnite posudu za pečenje sa sastojcima u njoj i pritisnite na gumb "start".

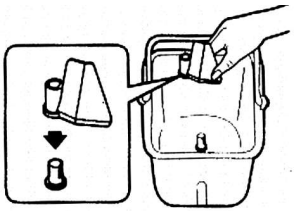
Rukovanje Pekačem Kruha

1) Vađenje posude za pečenje

Nakon podizanja poklopca posudu za pečenje uhvatite za ručku i okrenite u smjeru suprotnom smjeru kazaljke na satu i spustite na radnu površinu (Umetanje sastojaka u posudu van aparata je jako bitno jer se na taj način spriječava prosipanje sastojaka na grijaći elemenat u spremniku).

2) Postavljanje noža za miješanje

Gurnite nož za miješanje i postavite na okretnu osovinu.

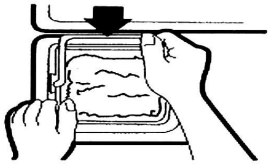


3) Mjerenje sastojaka

Izmjerite potrebne sastojke i prema redosljedu na listi dodajte jedan po jedan u posudu za pečenje (Proučite dio "Mjerenje sastojaka" na jednoj od narednih stranica u kom se nalaze detaljni podaci).

• Pazite da kvasac koji ste dodali u posudu ne dođe u dodir s vodom ili drugim tekućinama; u suprotnom kvasac će odmah preći u aktivno stanje.

• Koristite mlaku vodu temperature između 21-28 °C (Ljeti hladnu, zimi mlaku).



4) Postavljanje posude

Umetnite posudu u aparat i okretanjem u smjeru kazaljke na satu omogućite da se uklopi na svoje mjesto. Nakon toga zatvorite oklopac.

5) Umetanje utikača

Nakon umetanja utikača u utičnicu aparat će automatski biti podešen za izradu normalnog kruha i normalno vrijeme pečenja.

• Pritiskom na bilo koji gumb na aparatu oglasiće se zvuk "bip" što označava da on radi.

6) Izbor programa

Pritiskom na gumb izbornik/menu odaberite jedan od 12 različitih programa na aparatu.

7) Izbor veličine vekne/somuna

Pritiskom na gumb za veličinu vekne/somuna možete izvršiti izbor između hrskavog kruha ili kruha veličine od 700 gr i 900 gr. Uvijek kada uključite stroj on je podešen za izradu hrskavog kruha.

8) Određivanje boje/stupnja zapečenosti

Pritiskom na gumb "Boja" podešava se stupanj zapečenosti kruha. Postoje tri opcije svijetlo, srednje i tamno.

9) Podešavanje timera

Ako ne želite da aparat odmah počne da radi ili pak želite da vaš kruh bude spreman u određeno vrijeme možete koristiti program timera.

10) Početak funkcije pečenja

Za uključenje stroja pritisnite na gumb "Start/Stop". Ostatak vremena je prikazan na zaslonu i on se smanjuje za po jednu minutu.

11) Rad pekača

Funkcije pekača kruha se automatski ostvaruju prema etapama programa opisanim u djelu " Vremenski ciklus pečenja" . Ako je aparat podešen u funkciju miješanja u dva stupnja, oglašavanjem zvuka "bip" korisnik se upozorava da je vrijeme za dodavanje voća/oraha isl. dodataka.

• Tijekom funkcije pečenja kruha iz otvora na aparatu povremeno može izlaziti para, to je normalno stanje.

12) Završetak funkcije pečenja

Ako je program završen i kruh ispečen na zaslonu aparata pojaviće se poruka 0:00 a korisnik će biti upozoren oglašavanjem zvuka "bip".

13) Funkcija održavanja u toplom stanju

Funkcijom održavanja topline, topli zrak unutar aparata dodatno kruži još 60 minuta(vidi dio "vremenski ciklus pečenja"). Za dobijanje dobrih rezultata po završetku programa pečenja ili za vrijeme prvog vremena održavanja topline posudu treba izvaditi iz aparata. Po završetku prvog vremena održavanja u toplom stanju zvuk bip će se oglasiti 10 puta.

14) Vađenje posude iz aparata

Prisnite na gumb "Stop" i otvorite poklopac.

UPOZORENJE: Za podizanje posude za pečenje koja je jako topla koristite zaštitnu rukavicu.

15) Odvajanje kruha od posude

Sačekajte da se kruh ohladi u posudi 15 minuta i nakon toga posudu okrenite naopako udarivši nekoliko puta po donjoj strani posude. Kruh izvadite na rešetku kako bi i odozdo mogao uzimati zraka. U posudu za pečenje uspite mlaku vodu i tako spriječite da se nož za miješanje zalijepi za okretnu osovinu.

• Ponekad nož za miješanje ostaje unutar kruha. U tom slučaju sačekajte da se kruh malo ohladi a zatim uz pomoć priložene šipke pažljivo izvucite nož za miješanje. Možete koristiti drveni ili plastični kuhinjski pribor koji neće oštetiti non-stick površinu posude.

NAPOMENA: Poklopac aparat ne treba podizati u vrijeme pečenja. To će uticati i na smanjenje kvalitete kruha i na narastanje kruha. Poklopac aparata se otvara samo kada koristite program u kojem se nakon određenogh vremena kruhu dodaju potrebni dodaci(voće, orasi isl.)

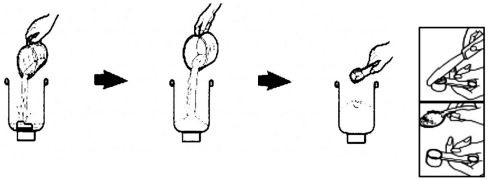
UPOZORENJE: Kada ne koristite pekač za kruh obavezno izvucite utikač iz utičnice.

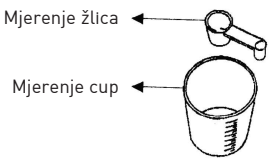
Mjerenje sastojaka

Najbitnija etapa u pripremi kruha u pekaču za kruh je pravilno mjerenje sastojaka od kojih će kruh biti pripremljen. U suprotnom nećete dobiti željeni kruh. Sastojci se dodaju u posudu za pečene u količini i na način koji je opisan u receptu. Dolje su date mjere za sastojke u suhom i tekućem stanju.

Mjerenje tekućina

Koristite posudu za mjerenje priloženu s aparatom. Posudu za mjerenje treba staviti na ravnu površinu i i razina tekućine bi trebala da bude do označene linije na posudi. Količinu tekućine ne treba određivati nasumice jer na taj način mogu da se pređu kritične mjere navedene u receptu.





1. Tekućine(Voda, ulje, mlijeko) 2. Suhi sastojci bez kvasca(Brašno, šećer, sol) 3. Kvasac

Mjere za suhe sastojke
Za mjerenje suhih sastojaka koristite priloženu posudu i žlicu za mjerenje. Mjerenje suhih sastojaka ostvaruje se dodavanjem sastojaka mjernom žlicom u mjernu posudu. Nakon punjenja višak sastojaka se uklonja uz pomoć noža. Sastojci koji se ekstra trebaju dodati mogu poremetiti recept. Osim toga brašno ne treba prosijati ako to nije navedeno. Za dodavanje sastojaka u manjim količinama(kvasac, šećer, sol, mlijeko u prahu, med, pekmez i sl.) koristite mjernu žlicu. Potrebno se pridržavati naznačenih mjera jer čak i manje razlike mogu negativno utjecati na recept. Sa aparatom je priložena plastična mjerilica s dvije posude, veća posuda je veličine velike žlice(tablespoon); a manja posuda je veličine žlice za kavu (teaspoon).
NAPOMENA: PROBAVANJEM I ISKUSTVOM MOŽETE POSTIĆI NAJBOLJE REZULTATE.

NAJČEŠĆA PITANJA I ODGOVORI
PITANJE 1: Da li kruh može biti različitog oblika i visine?
ODGOVOR 1: Da može. Ovo stanje zavisi od sobne temeprature. U previše toploj ili previše hladnoj prostoriji kruh može ili narasti više od potrebnog ili jako slabo narasti. Osim toga ukoliko se kruhu doda veća količina dodataka poput voća, oraha, žitarica i sl. sastojaka i to može utjecati na izgled i veličinu kruha. Sastojke koje koristite pažljivo izmjerite i pazite da oni budu u svježem stanju. Kruh s mekinjama je uvijek manji. Zbog čega? Sasvim je normalno da kruh sa mekinjama bude manji i gušći od normalnog kruha. Kako je brašno sa mekinjama teže od bijelog brašna u vrijeme pečenja kruha ne može da naraste koliko i kruh od bijelog brašna.

PITANJE 2: Zbog čega kruh ne narasta?
ODGOVOR 2: Ne zaboravite dodati kvasac ili ako kruh pripremite prije nego što u aparat umetnete nož za miješanje vaš kruh neće narasti. Ako ste dodali nedovoljnu količinu kvasca ili bajat kvasac vaš kruh neće narasti. Posebno obratite pažnju na količinu, vrstu i svježinu kvasca. Ne koristite kvasac kom je istekao rok za uporabu ili kvasac čiji je paket bio dugo vremena otvoren.

PITANJE 3: Zbog čega kruh ima neprijatan miris?
ODGOVOR 3: Uporaba prevelike količine kvasca ili bajatog kvasca može biti razlog da vaš kruh ima neprijatan miris. Pogotovo uporaba velike količine kvasca za program brzog pečenja može usloviti pojavu neprijatnog mirisa kruha.

PITANJE 4: Zbog čega se formira šupljina u sredini kruha?
ODGOVOR 4: U vrijeme miješanja na tom je mjestu došlo do nakupljanja zraka. Ako tijekom narastanja kruha ovaj gas nije izašao kod pečenog kruha će postojati šupljina.

PITANJE 5: Da li kuka za miješanje može biti izvađena skupa sa kruhom?
ODGOVOR5: To je normalno. Kuku iz kruha možete izvaditi uz pomoć plastičnog ili drvenog objekta koji neće nanijeti štetu površini posude.

PITANJE 6: Zbog čega je postavku sata moguće podesiti samo od 4 do 13 sati?
ODGOVOR 6: Sve funkcije traju najmanje 3 sata. Ako bi postavka sata bila veća od 13 sati moglo bi doći do kvara pojedinih sastojaka.

PITANJE 7: Da li je moguće koristiti polovinu ili malo više sastojaka nezavisno od recepta?
ODGOVOR 7: Ne. Pazite da se pridržavate količine date u receptu i molimo vas da precizno izmjerite sve sastojke.

PITANJE 8: Da li se kod uporabe postavke sata zvuk stroja čuje i noću?
ODGOVOR 8: Da. Ako aparat noću miješa tijesto čuje se zvuk motora.

PITANJE 9: Što je potrebno uraditi ako po završetku pripreme kruha aparat ne radi i ako ga vi ponovno želite uključiti i stalno se oglašava signal bip a na zaslonu se pojavljuje poruka HHH?
ODGOVOR 9: Aparat ne radi zato što je vruć. Prvo pritisnite na gumb Start/Stop i isključite aparat. Podignite poklopac aparata, izvadite posudu sa kruhom i sačekajte da se ohladi.

PITANJE 10: Što je potrebno uraditi ako se pritiskom na tipku start na zaslonu pojavljuje poruka LLL i oglašava signal?
ODGOVOR 10: Sobna temperatura nije dovoljna za rad aparata i aparat zbog toga ne može da radi. Pritisnite na gumb Start/Stop i isključite aparat. Aparat prenesite iz sredine u kojoj se nalazi u neku topliju sredinu. Idealna sobna temperatura za rad aparata je između 15 ˚C-25 ˚C.

PITANJE 11: Što je potrebno uraditi ako se pritiskom na tipku Start na zaslonu pojavljuje poruka EEE i oglašava signal?
ODGOVOR11: Aparat ne može da radi zato što je sobna temperatura previsoka. Pritisnite na gumb Start/Stop i isključite aparat. Aparat prenesite iz prostorije na neko hladnije mjesto.

PITANJE 12: Zbog čega su površina i donja strana kruha vlažne?
ODGOVOR12: Ako je kruh ostao duže u pekaču negop što treba, unutarnja para koja nije mogla izaći vani uslovila je vlaženje kruha. Ako kruh izvadite iz pekača i stavite na rešetku on će se vratiti u normalno stanje.

PITANJE 13: Što je potrebno uraditi ako se po završetku pečenja kruha na zaslonu pojavljuje poruka (0:00) i oglašava signal?
ODGOVOR 13: Ovaj zvuk signala ukazuje da je pečenje kruha završeno i da je aparat ušao u opciju održavanja topline. Ako želite možete zaustaviti aparat i izvaditi kruh.

PITANJE 14: Što je potrebno uraditi ako tijekom pečenja kruha iz aparata izlazi slabi miris zagorelosti i dim?
ODGOVOR 14: Ukoliko sastojke dodajete u kalup koji se nalazi u aparatu može doći do izlijevanja sastojaka na aparat i grijač tako da u vrijeme pečenja kruha dolazi do formiranja dima i neprijatnog mirisa. Sastojke uvijek dodajite u posudu koju ste izvadili iz aparata.

PITANJE 15: Ponekad površina kruha može ostati brašnjava, što je razlog toga?
ODGOVOR15: Ako ste u posudu stavili nedovoljnu količinu brašna i tijesto se lijepi za kalup znači da je potrebno dodati još brašna. Brašno koje ste kasnije dodali možete izmješati nekim predmetom koji neće oštetiti površinu posude. Ako ste to zaboravili učiniti onda nabrašnjenu površinu kruha odrežite oštrim nožem.

PITANJE 16: Kako mogu čuvati pečeni kruh?
ODGOVOR16: Pečeni krih izvadite iz aparata i stavite na rešetku da se ohladi. Kruh ne treba rezati u vrućem stanju jer će se pokvariti oblik kruha i doći će zbijanja sredine kruha. Rezanje kruha vršite oštrim ili električnim nožem. Izrezani ili kruh u cijelom komadu odložite tako da ne uzima zrak. Možete ga čuvati u hladnjaku. Uporabom funkcije pečenje kruh možete podgrijati 15-20 minuta i trošiti u vrućem stanju.

PITANJE 17: Što treba uraditi kod nestanka struje?
ODGOVOR 17: Kod dužeg prekida električne struje, ako je aparat vršio funkciju miješanja tijesta ponovno uključite program. Ako se aparat nalazi na početku nadolaženja tijesta nije potrebno ponovno uključivati program. Sačekajte da dođe do narastanja tijesta. Tijesto koje je naraslo ispecite odabirom programa "pečenje". Ako se prekid struje desio u vrijeme pečenja ponovno uključite pećnicu i kruh pecite onoliko koliko je potrebno.

PITANJE 18: Tijesto se ne miješa, iz motora dolazi grubi zvuk!
ODGOVOR 18: Nož za miješanje ili posuda za pečenje nisu pravilno postavljeni. Uvjerite se da posuda ima odgovarajući kontakt s bazom unutarnjeg spremnika aparata i uklopite na svoje mjesto sve dok se ne oglasi zvuk "klik".

PITANJE 19: Zbog čega ne treba koristiti funkciju timera za pečenje kruha s dodatkom svježeg mlijeka?
ODGOVOR 19: Ako je vrijeme čekanja u stroju dugo mlijeko će se pokvariti. Ne koristite funkciju dugog podešavanja vremena za lako kvarljive sastojke poput mlijeka i jaja.

PITANJE 20: Zbog čega je potrebno sastojke dodavati po određenom redu?
ODGOVOR 20: U ovom slučaju pekač kruha će na najbolji i najefikasniji način izmiješati sastojke. To u isto vrijeme spriječava kontakt kvasca i vode prije funkcije miješanja (posebno kod duže postavke timera).

PITANJE 21: Kako možemo izvaditi nož za miješanje zaglavljen u posudi za pečenja?
ODGOVOR 21: Nož za miješanje se nakon pečenja može zalijepiti na svom mjestu. Nož je moguće izvaditi iz posude ako na njega naspate mlaku ili toplu vodu. Ako još uvijek ne može da se izvadi ostavite da odstoji 30 minuta u toploj vodi.

PITANJE 22: Da li posuda za pečenje može da se pere u perilici za suđe?
ODGOVOR 22: Ne. Posudu za pečenje i nož za mijašanje perite ručno.

PITANJE 23: Kako da znam kada kruhu trebam dodati grožđice, orahe i sl. sastojke?
ODGOVOR 23: Kada aparat dođe u fazu drugog ciklusa miješanja oglasiće se upozoravajući signal za dodavanje grožđica, oraha i sl. sastojaka i on će se oglasiti deset puta. Tada možete dodati ovu vrstu dodataka.

PITANJE 24: Nakon što kruh naraste njegova sredina ili cijeli kruh se može slijepiti? Zašto?
ODGOVOR 24: Kruh je previše narastao. Za smanjenje količine narastanja kruha smanjite količinu kvasca. Ili ako je tijesto žitko(to jest dodali ste previše vode) kruh može nakon narastanja da se slijepi Koristite naznačenu količinu sastojaka.

PITANJE 25: Da li je bitno da sastojci koji se stavljaju u pekač budu na sobnoj temperaturi?
ODGOVOR 25: Sastojci ne treba da budu ni previše topli ni previše hladni, ukratko rečeno treba da budu na sobnoj temperaturi. Temperatura vode koju koristite treba da bude između 21-28 °C.

PITANJE 26: Da li kvasac i vodu možemo ranije pomješati?
ODGOVOR 26: Nipošto. Kvasac mora biti u suhom stanju i sastojak koji se zadnji dodaje u posudu za pečenje. Kvasac mora biti na površini brašna. Pogotovo je ovo jako bitno za funkcije odlaganja pečenja kruha.

PITANJE 27: Kruhu sam dodao zobene pahuljice, sjemenke bundeve, kikiriki i sl. ali kruh je jako suh. Zbog čega?
ODGOVOR 27: Sastojke koje želite dodati tijestu kruha sat vremena prije dodavanja potopite u vodi i omogućite da se navlaže. Ako ne primjenite taj postupak dodaci će povući vodu iz tijesta i to će usloviti da vaš kruh bude suh i lošeg okusa. Osim toga kao što je navedeno u priručniku za uporabu, ovu vrstu sastojaka dodajte u drugom ciklusa miješanja tijesta.

PITANJE 28: Sredina kruha je jako zbijena; kruh nema rupica i pora. Pritiskom na kruh on se slijepi. Zašto?
ODGOVOR 28: Kruh mora imati pore, rupice raznih veličina, ali to zavisi od vrste brašna i kruha. Kada pritisnite na kruh on se ne smije lijepiti već se mora vratiti u prvobitno stanje. Ako se sredina kruha lijepi znači da tijesto nije dovoljno izmiješano, ispečeno ili nije dovoljno naraslo. Ako pekač kruha koristite u normalnim uvjetima, nećete se susretati sa ovom vrstom problema. Vjerovatno je razlog ovog problema uporaba pogrešnih sastojaka ili pogrešne količine sastojaka.

PITANJE 29: Sredina kruha nije bijela kao kod kruha koji kupujem u pekari već je žućkaste boje.
ODGOVOR 29: Sredina kruka ispečenog u pekaču kruha treba da bude svijetlo žute boje. Najidealnije brašno za kruh koji pripremate u aparatu je žućkasto pšenično brašno koje nije izbijeljeno kemijskim tvarima. Rupice u kruhu trebaju da budu sjajne a ne mat.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE
- Izbor veličine mase(750-900g)
- 12 Digitalnih programa (tipke za brzo programiranje)
- Timer sa mogućnošću programiranja za 13 sati
- Funkcija održavanja topline 60 minuta
- Podesiva tvrdoća kore:meka,srednja, tvrda
- Non-Stick posuda periva u stroju za suđe
- Hladna vanjska površina
- Neklizeće nogice
- Posuda i mjerna žalica
- AC230V, 50Hz, 600W

سنبو SBM 4705 آلة صنع الخبز

دليل الاستعمال

تعليمات أمنية هامة

كما هو الأمر بالنسبة للاستعمال الآلات الكهربائية، فإنّه من الضروري الامتثال إلى التعليمات الأمنية عند استعمال هذا الجهاز أيضا. فإلى جانب مخاطر التعرّض إلى الإصابة الجسدية، فإنه من الوارد أن يتعرّض الجهاز نفسه أو إحدى خصائصه إلى أضرار محتملة.

و يعبّر على ذلك من خلال العبارتين التاليتين:

تنبيه: مخاطر الإصابة الجسدية

هام: مخاطر تعرّض الجهاز إلى أضرار.

و فضلا عن ذلك، فإنّه من الضروري أن تؤخذ التعليمات المذكورة أعلاه بعين الاعتبار.

وضع الجهاز

- الامتناع عن وضع الجهاز على حافة منضدة العمل.
- احرص على استعمال الجهاز فوق سطح مستوي و ثابت.
- الامتناع عن استعمال الجهاز في الأماكن الخارجية المفتوحة.

الأسلاك

- من الضروري أنّ يكون تمديد الأسلاك من مصدر الطاقة إلى حدّ الآلة بدون أي مشقة.
- الامتناع بتاتا عن ترك سلك الجهاز يتدلى من حافة منضدة المطبخ فيكون في متناول الأطفال.
- الامتناع بتاتا عن ترك السّلك مشدودا على المساحة الفاصلة بين سطح مفتوح

و المكبس الكهربائي. (مثال: القسم السفلي بين المكبس و الطاولة).

- الامتناع عن ترك السّلك في اتّصال مع المساحات الساخنة التي قد تسبّب له أضرارا.

من أجل سلامتك:

تنبيه: الامتناع بتاتا عن لمس المساحات الساخنة ! عند رفع إناء الخبز الساخن الرجاء استعمال قفاز المطبخ. و الحرص كلّ الحرص على عدم سدّ فتحات إفراز البخار مهما كانت الظروف.

تنبيه: الامتناع بتاتا عن لمس القطع أثناء حركتها. !

- تفاديا للإصابة بالصدمة الكهربائية، الامتناع عن تغطيس السّلك أو سدّاد التوصيل في الماء أو في أي سوائل أخرى.
- الانتباه إلى أقصى حدّ عند حمل الأجهزة التي تحتوي على قطع ساخنة.
- الامتناع بتاتا عن استعمال آلة صنع الخبز لحفظ بعض الأدوات داخلها. فتفاديا للتسبّب في اندلاع الحرائق، أو التعرّض إلى الصدمة الكهربائية، يجب الامتناع بتاتا عن وضع أدوات المطبخ داخلها.
- الامتناع بتاتا عن لمس الجهاز بيدين مبللتين.

الأطفال

الامتناع بتاتا عن السماح للأطفال باستعمال الآلة. فقد يتعرّض الأطفال إلى المخاطر خصوصا أثناء عملية تشغيل الجهاز، و أثناء عملية الطهي، وهكذا من الضروري توفير مراقبة متواصلة حولهم. من الضروري توعية الأطفال بالمخاطر التي تحدّق بهم داخل المطبخ، و تنبيههم إلى ضرورة الانتباه إليها ، و عدم محاولة الوصول إلى الأماكن التي هي ليست في متناولهم.

خصائص أمنية إضافية

- في حالة إصابة السّلك الكهربائي بأي سبب من الأسباب، فيجب الامتناع بتاتا عن استعمال الجهاز. و الرجاء مراجعة أقرب مركز خدمات من أجل استبدال السّلك بآخر أصلي الصنع. لم يقع تصميم الجهاز بحيث يمكن استعماله لغاية مختلفة عن ما جاء ذكره في دليل الاستعمال هذا.
- نظرا للأضرار التي قد تلحق بالجهاز، الامتناع بتاتا عن إضافة أي وحدات إضافية على الآلة.
- الامتناع عن وضع الجهاز داخل آلة طبخ غازية/كهربائية أو على مقربة/فوق الأفران.
- الامتناع بتاتا عن وضع إناء الطهي أو أي أداة من أدوات المطبخ الأخرى فوق الجهاز.
- الامتناع بتاتا عن استعمال المستحضرات الكاشطة لتنظيف الجهاز. كما يجب الامتناع عن غسل إناء الطهي، و وحدتي العجن، و كوب الكيل، و ملعقة الكيل داخل آلة غسل الأواني.
- الحرص على حفظ الجهاز و سلكه الكهربائي من الحرارة، و من أشعة الشمس المباشرة ، ومن الرّطوبة، ومن الأجسام الحَادة، و ما ماثل ذلك من العوامل

و الأدوات.

- قبل البدء في تشغيل الآلة، ثبّت إناء طهي الخبز تثبيتا سليما فيها.
- احرص على فصل سدّاد التوصيل عن المكبس إذا لم يكن الجهاز في وضع استخدام، و عند تركيب القطع فيه، و أثناء عملية التنظيف أو إذا ما طرأ أي طارئ. و عند فصل الجهاز عن مصدر الطاقة، احرص على جذب سدّاد التوصيل، و ليس السّلك الكهربائي.

لنتعرّف على آلة سنبو لصنع الخبز

بفضل آلة سنبو لصنع الخبز, سوف يصبح ممكنا أن تصنع بنفسك أنواعا من الخبز, وفقا لذوقك و في إطار احترام قواعد الصحّة و النظافة. و لتحضير خبزك فلن تحتاج لأن تبذل مجهودا كبيرا لأنّ جهازك المذهّم حاسوبيا, هو الذي سوف يؤدي العديد من المهام عوضا عنك.

فعملية صنع الخبز أصبحت سهلة و تتمثّل في مجرّد القيام بالمراحل الثلاثة التالية:

1. وضع المقادير.
2. تحديد البرمجة و الضغط على زر التشغيل.
3. الانتظار حتّى ينضج الخبز.

ملاحظة: الامتناع عن إيقاف تشغيل الجهاز أثناء سيران عملية الطهي. إلى جانب الخبز الأسمر، يمكنك الجهاز من تحضير أنواع عديدة من وصفات الخبز، وعجينة خبز الساندويتشات و البيتزا، و الكعكات و المربى. فكلّ شيء سهل للغاية و بطعم الصنع المنزلي.

ما يترتّب عليك معرفته قبل البدء في استعمال الجهاز

قبل البدء في عملية الاستعمال، خصّص بعض الدقائق من وقتك لقراءة دليل الاستعمال هذا، ثمّ احفظه في مكان مناسب لكي ترجع إليه مستقبلا باعتباره مرجعا.

و الرّجاء إبداء الحرص الشديد للامتثال إلى تعليمات السلامة المنصوص عليها.

1. أفتح آلة صنع الخبز بكلّ عناية، و أبعد عنها كلّ لوازم التعليب.
2. قم بإزالة الغبار الذي تراكم أثناء التخزين.
3. قم بتنظيف واجهات إناء الطهي، و وحدتي العجن، و آلة صنع الخبز بواسطة منديل نظيف و رطب.لقد تم تطلي إناء الطهي بطلاء مضاد للالتصاق. الامتناع بتاتا عن استعمال أي مستحضر تنظيف كاشط أو أي مادة من المواد اللاصقة.
4. عند أوّل استعمال، احرص على دهن إناء طهي الخبز بقليل من الزيت أو الزبدة أو المرقرين.
5. نظّفه مرّة أخرى.
6. قم بتركيب وحدتي العجن فوق المحورين الموجودين داخل إناء الطهي.

ملاحظة: لقد تمّ أثناء تصنيع الجهاز، دهن بعض عناصره بدهون بغاية وقايتها.

و لذلك فقد تتعالى كمية من البخار غير المألوف في المكان الذي تتواجد فيه آلة صنع الخبز عند أوّل تشغيل لها. و تُعتبر هذه الحالة عادية جدّا.

الخصائص

طريقة استعمال جهاز ضبط التوقيت

يمكنك استخدام جهاز ضبط التوقيت، إذا كنت تريد أن يكون الخبز جاهزا في وقت لاحق أو في الصباح اليوم التالي مثلا. والحدّ الأقصى لضبط المدّة الزمنية من خلال جهاز ضبط الوقت، هي 13 ساعة.

ولمعرفة أي البرامج يمكن استعمالها في هذه الوظيفة، انظر إلى قسم "مراحل الطبخ الدورية". و لا ينبغي استعمال في مثل هذه الوظيفة, البيض أواللبن الطازج أوالقشدة الحامضة أو الجبن أو غيره من المواد القابلة للتلف.

1. بعد أن تقرّر الساعة التي ترغب أن يكون الخبز جاهزا فيها، احسب الفرق الزمني الفاصل بين الوقت الحالي و الوقت المستهدف. على سبيل المثال : إذا كنت تريد أن يكون الخبز جاهزا على الساعة الثامنة صباحا مثلا، و كان الوقت الحالي 19:30 ، فالفرق الزمني هو 12 ساعة 30 دقيقة، فاضغط على زرّ ضبط الوقت إلى أن يبلغ الرقم على الشاشة قيمة 12:30 .
2. و للزيادة في هذا الفارق الزمني أو التنقيص منه، يمكنك استعمال زري الزيادة أو التنقيص. و يسمح هذان الزّران بإطالة الفارق الزمني أو تقليصه بنسبة 10 دقائق.
و بمجرّد أن تضغط على زرّ "تشغيل", سيبدأ مؤشر ":" في الوميض.
3. إذا قمت بتحديد الوقت خطأ، اضغط لمدّة ثانيتين 2 على زرّ "غلق ". بذلك سيتم إلغاء ضبط الوقت، وسوف يعود إلى البرمجة العادية. ولإعادة ضبط الوقت مرة أخرى, أعد الخطوتين رقم 1 و 2.
4. يمكن ضبط جهاز ضبط الوقت لمدّة أقصاها 13 ساعة.و تتضمّن هذه المدّة، المدّة اللازمة لعملية تحضير و طبخ الخبز و الفواصل الزمنية المبرمجة ضمنها. إلى أن يصير الخبز جاهزا.

أصوات المؤشرات الصوتية :

يمكن سماع أصوات المؤشرات في الحالات التالية.

- عند الضغط على أي زر من الأزرار.
- قبل ثوان من انتهاء مرحلة العجن الثانية, و ذلك للتذكير بإضافة الحبوب أوالفواكه أوالمكسرات أوغيرها من المواد. فعند ذلك, ارفع غطاء الجهاز، و قم بالإضافات اللازمة، ثم أعد غلق الغطاء.
- عندما تنتهي البرمجة المختارة.
- عندما تنتهي مدّة المحافظة على الحرارة.

الانقطاع الكهربائي

بعد **انقطاع قصير للطاقة الكهربائية:**

- إذا لم تبلغ البرمجة مرحلة العجن 1 بعد، اضغط على زرّ "ابدأ". بفضل ذلك يستمرّ الجهاز آليا في استعمال وظيفة التشغيل.
- إذا ما انقطع الكهرباء أثناء عملية التخمير، انتظر إلى أن يتخمّر الخبز و ينتفخ، ثمّ اضغط على زرّ الفرن لطهي الخبز الذي قد تمّت عملية تخميره. و هكذا تتفادى فساد عجينتك.

درجة حرارة الغرفة

لآلة صنع الخبز قابلية لاشتغال في درجات حرارة مختلفة، و لكنّه من الممكن أن يتغيّر حجم الخبز من غرفة ترتفع فيها درجة الحرارة إلى غرفة تكون درجة الحرارة فيها منخفضة. و يوصى بأن تكون حرارة الغرفة بين 15- 34 ° مئوية.

المتطلبات الكهربائية

تأكد ما إذا كانت قيمة الفولتية المنصوص عليها فوق الجهاز .A.C (التيار المترّدد) متطابقة أم لا مع قيمة التيار الكهربائي المتوّفر عندك في البيت. إذا لم يناسب سدّاد توصيل الجهاز مع المكبس الحائطي في البيت، بإمكانك تركيب بدلا عنه سدّاد توصيل مناسب.
تنبيه : من الضروري استعمال مكبس مؤرض.

طريقة تنظيف الآلة و صيانتها

1. **تنبيه:** تفاديا للتعرّض للصدمة الكهربائية، فقبل البدء في تنظيف الجهاز احرص على فصل الجهاز عن المكبس.
2. انتظر إلى أن يبرد الجهاز.

هام: تفاديا للتعرّض إلى الصدمة الكهربائية أو إلى تعرّض الجهاز إلى ضررا ما ، يجب الامتناع بتاتا عن تغطيس الجهاز بأكمله أو غطائه في أي سائل من السوائل بأي شكل من الأشكال.

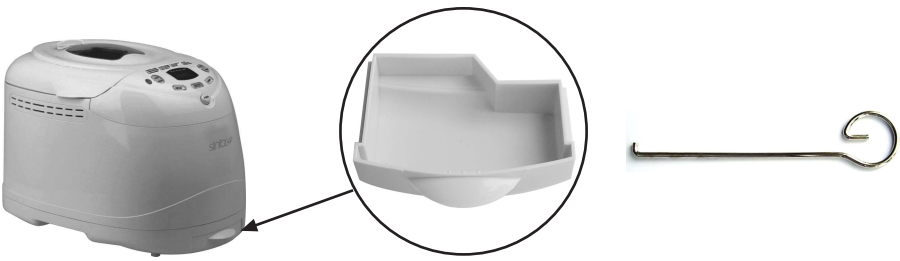
3. **التنظيف الخارجي**: امسح غطاء الجهاز و واجهته الخارجية بواسطة منديل مرطب بقليل من الماء.
4. **التنظيف الداخلي**: من أجل تنظيف قسم الجهاز الداخلي، استعمل منديل رطّب
أو إسفنجة تنظيف.
5. **إناء الطهي:** اغسل إناء الطهي بماء دافئ. و إنّه ليس من الضروري أن يُستعمل الصابون لذلك. و يجب الانتباه الشديد إلى عدم خدش الواجهة غير القابلة للالتصاق. كما يجب الانتظار إلى أن يجفّ إناء الطهي قبل إعادة تثبيته داخل خزّان الجهاز.

- يجب الامتناع عن غسل إناء الطهي، و وحدتي العجن، و كوب الكيل،
و ملعقة الكيل داخل آلة غسل الأواني.
- نظرا لإمكانية تعطب قسم المحور السفلي و آلية تشغيله، يجب الامتناع عن ترك الماء داخل إناء الطهي لمدّة طويلة. خصوصا لا يجب أن يتّصل قسم الإناء الخارجي السفلي بالماء.
- بعد التأكد من أنّ الجهاز قد برد تماما، يمكنك عندها حفظه.

الامتناع بتاتا عن استعمال المواد المذكورة أدناه أثناء عملية التنظيف:

- ثينر الدهن
- البنزين
- مستحضر التنظيف الخاص بالفولاذ
- مسحوق التلميع
- منديل المسحوق الكيميائي
- الرجاء العناية بالواجهة غير القابلة للالتصاق. الامتناع عن استعمال الأدوات المعدنية مثل السباتولا، أو الشوكة، أو السكين. إذا ما استعمل الآلة لمدّة طويلة، فقد يتغيّر لون طلاء الإناء. فباستثناء الرطوبة والبخار، فلن يؤثر في فاعلية الجهاز
أو في نوعية الخبز المصنوع فيه، أي شيء أبدا. من الضروري تنظيف الثقب الموجودة في وحدتي العجن، ثمّ و بعد إضافة قطرة من زيت الطبخ، أعد وحدة العجن فوق محور الدوران. وهكذا سوف تضمن هذه العملية عدم التصاق وحدة العجن.
- الرجاء منع امتلاء الثقوب الموجودة في الجهاز و الفتحات بالغبار. عندما تريد حفظ الجهاز، تأكد من و حسن تركيب جميع القطع ممّا في ذلك نافذة المشاهدة، ثمّ احفظه مع الحرص على عدم وضع أي شيء فوقه.

درج خروج البخار: يُركّب في الفراغ الموجود في أسفل قسم الجهاز الأمامي.
العود: يُستعمل لإخراج وحدة العجن إذا ما علقت داخل الخبز.

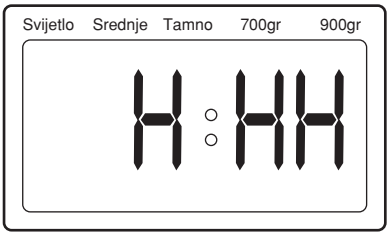


أزرار لوحة التحكّم، شاشة المعلومات و وظائفها
شاشة المعلومات عامة:

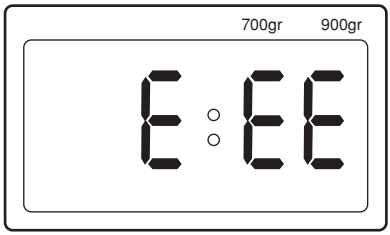
- تشير إلى درجة الطهي المختارة
- تشير إلى الوزن المختار
- تشير إلى البرمجة المختارة
- تشير إلى المدّة المتبقية على انتهاء عملية الطهي. (مثال: 3:20 معناها " بقيت 3 ساعات 20 دقيقة"،و 0:20 تفيد " بقيت 20 دقيقة ").
- تنبّه إلى ارتفاع درجة الحرارة (انظر إلى قسم " حلّ المشاكل").

شاشة التنبيه

1. إذا ما ظهرت على الشاشة بعد بدء البرمجة عبارة "H:HH " (انظر رسم 1)، فمعنى ذلك أنّ الحرارة الداخلية مرتفعة جدّا. في هذه الحالة يجب إيقاف البرمجة، و رفع الغطاء ، ثمّ الانتظار حولي 10 – 20 دقيقة إلى أن يبرد الجهاز.
2. إذا ما ظهرت على الشاشة بعد بدء البرمجة عبارة "E:EE"، (انظر رسم 2)، (انظر رسم 1)، فمعنى ذلك أنّه انقطعت صلة جهاز استشعار الحرارة. اترك تقني مؤهل يعاين جهاز الاستشعار معاينة دقيقة.



انظر رسم 1



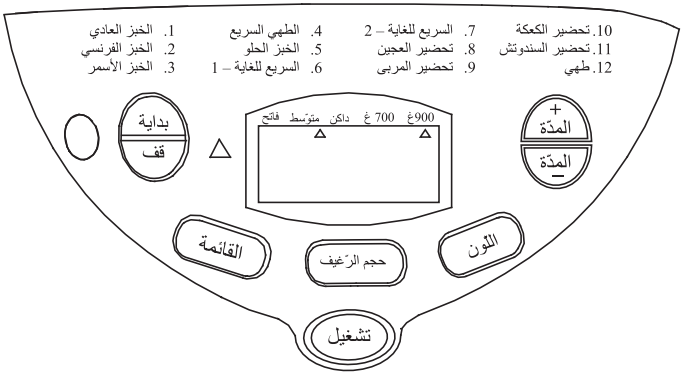
انظر رسم 2

أزرار الخاصة بجهاز التوقيت
تضبط عملية تحضير الخبز. "الطهي السريع". مثال: إذا كان وقت وضع المقادير داخل الجهاز على الساعة 20.30 ليلا، و تريد أن يكون الخبز جاهزا على الساعة 07.00 صباحا، و باعتبار أنّ الفرق الزمني هو 10.30 ، اضغط على أزرار جهاز التوقيت و استمرّ في الضغط عليها إلى أن تصل إلى قيمة 10.30 و سوف تشتغل الآلة. و منذ تلك اللّحظة، فإنّ البرمجة ضُبطت بحيث يجهز الخبز على الساعة 7.00 .

زرّ ضبط درجة لون (تحمير) الطهي
تستعمل البرامج المتعلّقة بهذه الوظيفة، لاختيار درجة لون تحمير الخبز، بين فاتح، و متوسط و داكن. و بالضغط على الزرّ المذكور بالتوالي، سوف يظهر على الشاشة إشارة مستوى اللّون المختار، من فاتح، إلى متوسّط، ثمّ داكن.

زرّ التشغيل/إيقاف
بالضغط على الزّر لمدّة ثانية، سوف يظهر على الشاشة إشارة(:) و ينطلق تشغيل البرمجة. و على نفس الشاكلة، و إذا ما كان الضغط على الزّر لمدّة ثانيتين 2 ، سوف تتوقّف البرمجة مع صوت البيب.

زرّ تحديد حجم الرّغيف
عند انطلاق تشغيل آلة صنع الخبز، يكون حجم رغيف الخبز مضبوطا. و بالنسبة للأرغفة التّي تمّ طهيها بصفة عادية(700 و 900 غ)، اضغط على الزرّ مرّة واحدة.
زرّ القائمة
تُستعمل لاختيار برنامجا من 1- 12 برنامج مختلف.
زرّ التشغيل
يساعد على تشغيل الجهاز و غلقه.



التعريف بالبرامج
من خلال زرّ القائمة يمكنك اختيار نوع من أنواع البرامج التالية:
1. خبز أبيض عادي
من أجل تحضير الخبز الأبيض (3:00 و 2:53). بالإضافة إلى كونه يمكن استعمال هذه البرمجة لأنواع الخبز الأخرى. يترتب 2 ساعتين 53 دقيقة لخبز 700 غ ، و3 ساعات لخبز 900 غ.

2. خبز فرنسي
خاصية هذه البرمجة هي مدّة عجن و طهي أطول (3:50 و 3:40). لونه أفتح من الخبز الأبيض. و يمكن الحصول على خبز أكثر لينة. يترتب 3 ساعات 40 دقيقة لخبز 700 غ ، و3 ساعات و 50 دقيقة لخبز 900 غ.

3. خبز أسمر
تستعمل هذه البرمجة لوصفات الخبز التي تحتوي على كمية معيّنة من الدقيق الأسمر (3:40 و 3:32). و تتميّز هذه البرمجة بفترة تخمير طويلة و ذلك لضمان امتصاص الدقيق للماء و انتفاخه. و لا يوصى باستعمال البرمجة المسبقة من خلال زرّ التوقيت الزمني مع هذه البرمجة لعدم نجاعة نتائجها. يترتب 3 ساعات 32 دقيقة لخبز 700 غ ، و3 ساعات و 40 دقيقة لخبز 900 غ.

4. الطهي السريع
(الخبز السريع) (1:40) يُستعمل عندما نريد تحضير خبز أبيض خلال فترة قصيرة. يمكن الحصول مع هذه البرمجة على خبز صغير كثيف القوام.

5. الخبز الحلوّ
(2:55 و 2:50) تُستعمل هذه البرمجة لتحضير خبز حلوّ أكثر هشاشة بمقادير عادية. و تتكوّن هشاشة قشرة الخبز باحتراق السكر. يترتب 2 ساعتين 50 دقيقة لخبز 700 غ ، و2 ساعتين 55 دقيقة لخبز 900 غ.

6. سريع للغاية – 1
تحقّقّ هذه البرمجة عجن خبز بـ 700 غ و تخميره ثمّ طهيه في خلال فترة وجيزة للغاية. و يكون الخبز غير منتفخا كثيرا، ليّنا و أبيض اللّون.

7. سريع للغاية – 2
تحقّقّ هذه البرمجة عجن خبز بـ 900 غ و تخميره ثمّ طهيه في خلال فترة وجيزة للغاية. و يكون الخبز غير منتفخا كثيرا، ليّنا و أبيض اللّون.

8. عجين (1:30)
لا تتمّ عملية طهي الخبز من خلال هذه البرمجة.فهي توّفر تحضير العجينة فحسب. فقم بإخراج العجينة و شكّلها في شكل شرائح ساندويتش أو بيتزا. و يمكن تحضير جميع أنواع العجينة من خلال هذه البرمجة. هذا و يجب الانتباه إلى أن لا يتجاوز إضافات مقادير العجين الـ 900 غ.

9. تحضير المربى (1:20)
يستعمل لتحضير أنواع مختلفة من المربى من مختلف أنواع الغلال.و لكن يجب الحذر من الزيادة في كمية المقادير المنصوص عليها. و ذلك حتى تحول دون طفر المربى من أطراف إناء الطهي و تسرّبه داخل خزّان الجهاز الداخلي إذا ما بدأ المربى في الغليان. فإذا ما حصل ذلك، قم أولا بغلق الجهاز . ارفع إناء الطهيّ بلطف. و بعد الانتظار قليلا إلى أن يبرد، اعمل على تنظيفه.

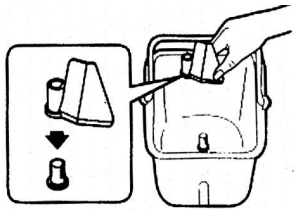
10. تحضير الكعك (2:50)
سوف تقوم هذه البرمجة بخلط المقادير ، فتطهيها بعد فترة معيّنة. و قبل إضافة المقادير داخل الآلة، من الضروري خلط مجموعتي المقادير المختلفتين في إناءين مختلفين انظر إلى وصفات الكعك).
)

11. ساندويتش (3:00 و 2:55)
يحضر خبزا بقوام خفيف و لكن أكثر لينة و بلذّة خبز الساندويتش . يترتب 2 ساعتين 55 دقيقة لخبز 700 غ، و 3 ساعات للخبز بـ 900 غ.

12. طهي (1:00)
نظرا أنّ هذه البرمجة لا تصلح إلا للطهي فحسب. فهي تستعمل للزيادة في مدّة الطهي الخاصة بالبرامج الأخرى. و هذا و تظهر فائدة هذه الوظيفة خصوصا لضبط عيار المرّبى و المرملاد. و عند انطلاق هذه البرمجة، ستكون المدّة الزمنية مضبوطة في 1 ساعة من الزمن (1:00)، و بإمكان تقليص هذه المدّة بقدر دقيقة في كلّ مرّة. و بعد الانتهاء من عملية الطهي (مدّة الطهي الإضافية)، اضغط على زرّ "قف" لإيقاف الوظيفة. يُنصح بمراقبة سير عملية طهي الخبز أو المربى، كلّ 10 دقائق من الزمن. و بالضغط على زرّ التوقيت الزمني، يمكنك زيادة من مدّة الطهي بمعدل الـ 10 دقائق في كلّ مرّة. و في حالة اختيار برمجة الطهي الإضافية فورا بعد انتهاء برمجة تحضير سابقة دون فترة راحة، و ظهور عبارة "H:HH" على الشاشة، أفتح الغطاء، اخرج الإناء و انتظر 10 دقائق حتّى تبرد. بعد أن يبرد، أرجع الإناء داخل خزّان الآلة، ثمّ قم بضبط البرمجة، فأضغط على زرّ "بداية".

طريقة استعمال آلة صنع الخبز
1) إخراج وعاء الطبخ من الجهاز
بعد فتح الغطاء، امسك وعاء الطبخ من مقبضه ثمّ أدره في عكس اتّجاه عقارب الساعة و أخرجه من الجهاز، واضعا إيّاه فوق منضدة العمل (يوصى بإضافة مقادير المكوّنات عندما يكون الوعاء خارج الجهاز، و ذلك تفاديا لوقوعها فوق قطع تسخين الجهاز).

2) تركيب شفرة العجن
قم بتثبيت وحدة العجن بدفعها ثمّ وضعها في عكس اتّجاه محور دورانها.

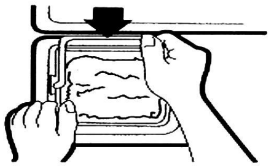


3) وزن المقادير

قم بوزن المكوّنات المنصوص عليها و بإضافتها داخل وعاء طبخ الخبز واحدة تلو الأخرى وفقا لترتيبها في القائمة (للمزيد من المعلومات، انظر إلى قسم "وزن المقادير ").

• الانتباه إلى اتّصال الخميرة بالمكوّنات المضافة، مثل الماء أو غيره من السوائل و إلا فسيقع تنشيط الخميرة قبل الأوان.

• استعمال ماء دافئ في جوار 21-28 ° درجة (بارد في فصل الصيف، ودافئ في فصل الشتاء).



4) إعادة إناء الطهي إلى مكانه

أرجع إناء الطهي إلى مكانه داخل الجهاز، و ثبّته بوضعه في اتجاه عقارب الساعة. ثم بعد ذلك قم بغلق الغطاء.

5) طريقة وصل سدّاد التوصيل

عند وصلك لسدّاد التوصيل بالمكبس، يضبط الجهاز آليا برمجة طبخ الخبز العادية و يتم تعيين القائمة وفقا للوقت الأصلي.

• و بمجرّد أن تضغط على أي زرّ من الأزرار، سوف تسمع إشارة صوتية "بيب" تفيد أنّ الزرّ يعمل.

6) اختيار البرمجة

بالضغط على زرّ القائمة يتم اختيار برمجة من البرامج الـ 12 الموجودة فوق الجهاز.

7) اختيار حجم الرغيف

بالضغط على زر أبعاد الرغيف، يتم الاختيار بين حجمي الرغيف الهشّ 700 غ أو 900 غ. وكلما يتمّ ضبط الآلة، تجهّز الآلة نفسها لتحضير رغيف هشّ.

8) تحديد مستوى(درجة التّحمير) اللون.

اضغط على زرّ "لون"، فيتم ضبط درجة احمرار قشرة الخبز. فيمكن الاختيار بين اللّون الفاتح, و المتوّسط و الدّاكن.

9) طريقة ضبط التوقيت الزمني

إذا كنت لا ترغب أن تشتغل الآلة فورا، أو تريد أن يكون الخبز جاهزا في وقت معيّن، يمكنك استعمال زرّ جهاز ضبط الوقت.

10)إطلاق عملية الطبخ

من أجل تشغيل الآلة، اضغط على زرّ "تشغيل/غلق". فسوف يظهر على الشاشة تقلّص المدّة الزمنية المتبقيّة دقيقة دقيقة.

11) عملية التشغيل

تتحقّق آلة صنع الخبز وظائفها بصفة آلية، وفقا لـ"مراحل الطبخ الدورية" المكوّنة لمختلف أقسام البرمجة. فإذا كانت البرمجة متكوّنة من مرحلتين عجن اثنتين، فسوف تبعث الآلة مؤشرا صوتيا لتنبيه المستعمل إلى أن وقت إضافة الفواكه/المكسّرات و ما شابه ذلك من المواد الإضافية، قد حان.

• طوال فترة الطهيّ، يمكن أن يتصاعد بخار من خلال الفتحات الموجودة فوق الجهاز، و هو أمر طبيعيّ للغاية.

12)انتهاء عملية الطهيّ

إذا ما تمّت البرمجة و جهز الخبز، ستظهر على الشاشة عبارة 0:00 ، و يرسل صوت المنبّه الصوتي "بيب" للإشارة إلى ذلك.

13) عملية المحافظة على الحرارة

من خلال وظيفة المحافظة على الحرارة، يقوم الجهاز بتدوير الهواء الساخن الموجد داخله لمدّة 60 دقيقة إضافية (انظر إلى قسم "مراحل الطّبخ الدورية"). و للحصول على نتائج جيّدة، يُنصح بإخراج وعاء الطبخ أثناء مرحلة المحافظة على الحرارة أو فورا بعد انتهاء مرحلة الطهيّ. وسوف يقع إرسال 10 إشارات صوتية منبّهة متتالية .

14)طريقة إخراج الوعاء من الجهاز

اضغط على زرّ "غلق"، و افتح الغطاء.

تنبيه : في حالة ارتفاع حرارة وعاء الطبخ ارتفاعا كبيرا, يجب حتما استعمال قفازا واقي لرفعه.

15) إخراج الخبز من الوعاء

انتظر إلى أن يبرد الخبز وهو داخل الوعاء لمدّة 15 دقيقة. ثم اقلب الوعاء واضرب قاعدته ضربات متعدّدة. ضع الخبز الذي تمّ استخراجه فوق سطح يمكن أن يدخل الهواء إليه من الأسفل كالشوّاية مثلا. اسكب ماءا دافئ داخل الوعاء، و ذلك لمنع وحدة العجن من الالتصاق.

• يمكن أن تظّل وحدة العجن محبوسة داخل الخبز أحيانا. فبعد أن تترك الخبز يبرد، قم بفكها دون خدش الوعاء بواسطة الأداة التي تمّ توفيرها مع الجهاز أو بواسطة أداة مطبخية خشبية أو بلاستيكية، و ذلك حرصا على عدم خدش السطح غير القابل للالتصاق.

ملاحظة: لا يجب أن يُفتح غطاء الجهاز أثناء سيران عملية الطهي. فذلك يؤثر في جودة الخبز و في مستوى الانتفاخ.فاحرص على فتح الغطاء إلاّ عندما تتطلّب البرمجة ذلك لإضافة المواد الإضافية.

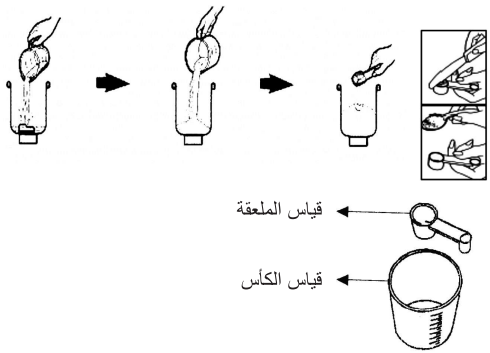
تنبيه: إذا لم يستعمل الجهاز، فقم بفصل سدّاد التوصيل عن المكبس.

طريقة وزن المقادير

عند استخدام آلة صنع الخبز، يتمثّل احترام المقادير المضافة و دقة وزنها من أهم مراحل عملية صنع الخبز. وإلا فقد تكون نتائج عملية الطهي غير سارة. ينبغي إضافة المواد في كلّ وصفة من الوصفات وفقا للقيم المحدّدة و للطريقة المنصوص عليها. و لقد تمّ بيان مقادير المواد السائلة والجافة كما يلي:

طريقة كيل السوائل

استعمل كوب الكيل الذي تمّ تزويد مع الآلة. ضع كوب الكيل على سطح مستوي، ثمّ أضف السائل داخله إلى أن يبلغ الخط القيس المطلوب. و حرصا على عدم تجاوز المقادير المعقّدة المحدّدة في الوصفات، فمن الضروري عدم اعتماد التخمين لإضافة المقادير.



1. السوائل (ماء، زيت، حليب) 2. الجاف (الدقيق، السكر، الملح) باستثناء الخميرة 3. الخميرة.

مقادير المواد الجافة

ينبغي أن يتمّ وزن المواد الجافة بواسطة كوب و ملعقة الكيل.و يكون كيل المواد الجافة بملء كوب الكيل بواسطة الملعقة، و عند تعبئتها، إزالة الزائد من فوقها بواسطة سكين. فإنّ أي زيادة في وزن المقادير من شأنه أن يفسد الوصفة. فالامتناع بتاتا عن إضافة الدقيق إذا لم تتمّ الإشارة إليه. أمّا أثناء قيس الكميات الصغيرة من المكونات (الخميرة، السكر، الملح، مسحوق الحليب ، العسل، والدبس ، وغيرها)، فيجب استخدام ملعقة الكيل.و ذلك حرصا على أن تكون كلّ المقادير وفقا للكميات المذكورة. خاصة و أنّ التغييرات و إن كانت صغيرة فهي تؤثر في ضبط الوصفة. و تتصف الملعقة التي تمّ تزويدها مع الجهاز بكونها مكيال بلاستيكي بحجرتين على الجانبين واحدة بكيل ملعقة كبيرة (tablespoon)، والأخرى بكيل ملعقة صغيرة (teaspoon) .

ملاحظة: بفضل الاختبارات و التجارب سوف تتمكّن من تحقيق أفضل النتائج.

الأسئلة الأكثر طرحا و أجوبتها

السؤال 1 : هل لحجم الخبز و ارتفاعه من تغيير.

الإجابة1 : نعم هذا ممكن. و يتغيّر هذا الوضع بتغيّر درجة حرارة الغرفة. فقد ينتفخ الخبز أكثر في المحيط شديد البرودة أو الحرارة، أو قد لا ينتفخ بالقدر المطلوب. كما أنه إذا ما أُضيفت الفواكه، و المكسّرات، و الحبوب، إلى آخره من المواد، بكمية كبيرة إضافة إلى المقادير المحدّدة، فإنّ ذلك من شأنه أن يؤثر على مظهر الخبز و ارتفاعه. فأحرص على وزن المكونات المستعملة بدقة، مع التأكد من اختيار الطازجة منها. يكون الخبز الأسمر دائما بحجم أصغر، لماذا ؟ من الطبيعي جدّا أن يكون الخبز الأسمر أصغر حجما و أقلّ كثافة و يعود ذلك إلى كون الدقيق الأسمر هو أثقل من الدقيق الأبيض، و لذلك فهو لا ينتفخ بالقدر الذي ينتفخ به الدقيق الأبيض أثناء عملية صنع الخبز.

السؤال 2: لماذا لا ينتفخ الخبز؟

الإجابة2 : إذا أردت صناعة خبزا و لكن كنت قد نسيت وضع الخميرة، أو لم تثبت وحدة العجن في محورها كما يجب، فإن الخبز لن ينتفخ. كذلك إذا ما كانت الخميرة غير كافية، أو غير طازجة. فإنّ الخبز لن ينتفخ و سوف يظلّ صغيرا. فيجب الحرص خصوصا على نوعية الخميرة و مقدارها و جدّتها. الامتناع بتاتا عن استعمال الخميرة التي تجاوز تاريخ صلاحية استهلاكها ، أو التي بقيت علبتها مفتوحة لمدّة طويلة.

السؤال 3: ما سبب وجود روائح الكريهة في الخبز؟

الإجابة 3: عند استعمال الخميرة بكثرة أو مواد قديمة في الخبز، فقد يتسبّب ذلك في تكوّن رائحة كريهة فيه. خصوصا بالنسبة لبرمجة تحضير الخبز السريعة، فإذا ما أُضيف كثيرا من الخميرة، سوف تكون رائحة الخبز كريهة.

السؤال 4: ما هو سبب تكوّن فراغ في وسط الخبز؟

الإجابة 4: أثناء عملية العجن، قد تتكوّن كمية كبيرة من الهواء. فإذا لم يتمّ إخراج ذلك الغاز من العجين ، فسوف يُطهى الخبز و الغاز بداخله.

السؤال 5: أتخرج وحدة العجن مع الخبز ؟

الإجابة 5: هذا أمر عادي. و بإمكانك إخراجها من الخبز بواسطة أداة بلاستيكية أو غير محدثة لخدوش.

السؤال 6: لماذا لا يمكن ضبط الساعة إلا من 4 إلى 13 ساعة فقط ؟

الإجابة 6 : أي عملية تدوم على الأقل 3:00 ساعات من الزمن. كما أنّ أيّ مادة مُهدّدة بالتلف بعد مضي 13 ساعة من الزمن.

السؤال 7: هل يمكن اعتماد نصف المقادير، أو ضعفها ؟

الإجابة 7: لا. الانتباه الشديد لاحترام المقادير بذاتها المذكورة في الوصفة، و بوزنها بكلّ دقة.

السؤال 8: هل يخرج صوت عند ضبط الساعة ليلا ؟

الإجابة 8: نعم. فقد تسمع صوت الآلة ليلا و هي تعجن العجين.

السؤال 9: بعد الانتهاء من تحضير الخبز، أريد إعادة تشغيل الآلة و لكنها لا تعمل، و أسمع صوت المنبه الصوتي باستمرار، و تظهر على الشاشة أحرف HHH ، فماذا أفعل ؟

الإجابة 9: الجهاز لا يعمل لأنّ درجة حرارته عالية. فأضغط على زرّ تشغيل/قف و أغلق الجهاز. افتح غطاء الآلة، و أخرج قالب الخبز، ثمّ انتظر إلى أن يبرد.

السؤال 10: عند الضغط على زرّ بداية، تظهر على الشاشة أحرف LLL ، و يسمع صوت فما الذي أفعله؟

الإجابة 10: نظرا لكون حرارة الغرفة ليست كافية لتشغيل الآلة، فلن يشتغل الجهاز. أغلق الجهاز بالضغط على زرّ تشغيل/قف. اترك الجهاز لفترة في مكان تكون درجة الحرارة فيه أعلى من المكان الذي كان موضوعا فيه. حرارة الغرفة المثالية (15° - 25° مئوية).

السؤال 11: عند الضغط على زرّ بداية، تظهر على الشاشة أحرف EEE ، و يسمع صوت فما الذي أفعله؟

الإجابة11: نظرا لكون حرارة الغرفة مرتفعة جدّا لتشغيل الآلة، فلن يشتغل الجهاز. أغلق الجهاز بالضغط على زرّ تشغيل/قف. اترك الجهاز لفترة في مكان يكون الجوّ فيه أبرد من المكان الذي كان موضوعا فيه.

السؤال 12: لماذا توجد رطوبة فوق طبقة الخبز الخارجية و قسمه السفلي ؟

الإجابة 12: إذا ما بقي الخبز لفترة أطول من اللازم داخل الجهاز و هو مغلق، و نظرا لعدم تصريف البخار إلى الخارج، يتسبّب ذلك في رطوبة الخبز. أخرج الخبز و ضعه فوق مشواة، فسيعود إلى حالته الطبيعية.

السؤال 13: بعد انتهاء عملية طهي الخبز ، و يظهر على الشاشة (0:00) و يُسمع صوت المنبه الصوتي ماذا الذي يجب علي أن أفعله؟
الإجابة 13: يفيد ذلك المنبّه الصوتي أنّ الخبز جاهز و أنّ برمجة المحافظة على الحرارة قد دخلت حيز العمل. فإذا أردت، أخرج خبزك من الآلة.

سؤال 14: ماذا يجب أن أفعله إذا ما تصاعدت رائحة احتراق خفيفة و دُخان أثناء عملية الطهي؟
الإجابة 14: إذا ما تمّ وضع المقادير داخل قالب الخبز و هو داخل الآلة، فإنّ بقايا المواد التّي تتساقط على الجهاز و المقاومة، من شأنها أن تحترق أثناء عملية الطهي، و تتسبّب في تكوّن الدّخان و تصاعد رائحة من جرّاء ذلك. فأحرص على وضع المواد بالترتيب داخل قالب الخبز بعد إخراجه من الآلة.

السؤال 15: يظلّ الدقيق على أطراف الخبز بعضا، فما هو سبب ذلك؟
الإجابة 15: يحدث أن يوضع الدقيق بكمية غير كافية، فيلتصق العجين بالقالب، و في مثل هذه الحالة يجب إضافة الدقيق. و بإمكانك دفع الدقيق المضاف بواسطة أداة غير خادشة لقالب الخبز ، و هكذا تتفادى التصاق الدقيق على أطراف القالب. فإذا ما حدث و نسيت دفع الدقيق، فيمكنك إزالة القسم الذي علق بواجهة الخبز الخارجية بواسطة سكّين حَادة.

السؤال 16: كيف يمكنني حفظ الخبز بعد طهيه ؟
الإجابة 16: بعد أن يكتمل طهي الخبز ، ضعه فوق مشواة و انتظر إلى أن يبرد. و إذا ما قطّعت الخبز و هو ساخن، فسيتسبّب ذلك في فساد شكله، و في تعجّنه. هذا، و يمكنك أن تقطع الخبز بواسطة سكين حاد أو سكين كهربائي. و يمكنك حفظ الخبز كاملا أو في شكل شرائح، و لكن المهمّ أن لا يتسرّب الهواء إليه. كما يمكنك حفظه داخل الثلاّجة. و يمكنك استعمال برمجة الطهي لـ 15- 20 دقيقة لتسخين الخبز.

السؤال 17: إذا ما انقطع الكهرباء ماذا يمكنني أن أفعل ؟
الإجابة 17: إذا ما كان الانقطاع الكهربائي طويلا، و كانت العملية في مرحلة العجن، فقم بإعادة تشغيل البرمجة. أمّا إذا كانت في مرحلة التخمير ، فلا تعد عملية التشغيل، بل انتظر إلى أن تتمّ عملية التخمير ثلقائيا. و بعدها اختر برمجة الطهي. فإذا كانت العملية في مرحلة الطهي، فأعد تشغيل برمجة الطهي، و أتركها الوقت الكافي إلى أن ينضج الخبز.

السؤال 18: العجين لا يختلط، أصوات لتعثّر المحرّك !
الإجابة 18: قد تكون وحدة العجن، أو إناء الطهي غير مثبتين في مكانيهما. تأكد من أنّ الإناء مثبت داخل خزّان الجهاز الداخلي تثبيتا سليما و أنّك سمعت صوت "كليك" عند تثبيته.

السؤال 19: لماذا لا يمكن استعمال وظيفة التوقيت المسبق مع الحليب الطازج؟
الإجابة 19: إذا كانت فترة الانتظار في الآلة طويلة جدّا، فقد يفسد الحليب. فلا يجب استعمال الوصفات التّي تحتوي على الحليب و البيض و ما مائل ذلك من المواد سريعة الاستهلاك في البرمجة ذات التوقيت الطويل.

السؤال 20: لماذا يترّتب أن أضيف المكوّنات بترتيب معيّن ؟
الإجابة 20: بهذه الطريقة تتمكّن آلة صنع الخبز من خلط المكوّنات بأحسن طريقة ممكنة.
و في نفس الوقت يسمح ذلك ، في المرحلة السابقة للعجن (خصوصا بالنسبة البرمجة المسبقة الطويلة المدّة)، من منع اختلاط الخميرة و السوائل بعضها ببعض.

السؤال 21: كيف يمكنني إخراج وحدة العجن العالقة بإناء الطهي؟
الإجابة 21: من الممكن أن تعلق وحدة العجن في مكانها بعد انتهاء عملية الطهي. إذا ما سكبت الماء الدافئ أو الساخن فوق الوحدتين، فسوف يمكنك ذلك من استخراجهما. فإذا لم تخرجا رغم ذلك، فاتركها حوالي لـ 30 دقيقة تنقع في الماء الساخن.

السؤال 22 : هل يمكن غسل إناء الطهي في آلة غسل الأواني؟
الإجابة 22 : لا. من الضروري أن يكون غسل إناء الطهي و وحدتي العجن إلا باليد.

السؤال 23: كيف أعرف الوقت الذي يجب أن أضيف فيه الزبيب و المكسرات...إلى آخره.
الإجابة 23 : عندما تدخل في مرحلة العجن الثانية، ينطلق منبّه صوتي 10 مرّات للتنبيه إلى الوقت الذّي يجب أن تمّ فيه إضافة المواد من زبيب و مكسرّات و غيرها...ففي هذه الأثناء يمكنك أن تضيف المواد.

السؤال 24: بعد أن ينتفخ الخبز بفترة، قد ينخفض قسمه الأوسط أو الخبز بأكمله. لماذا؟
الإجابة 24: قد يكون انتفاخ الخبز أكثر ممّا يجب. فللتخفيض من نسبة الانتفاخ، اخفض من كمية الخميرة. أو إذا كان قوامه سائل (أي نسبة الماء المضافة مرتفعة) فسوف ينخفض الخبز بعد ارتفاعه. احرص على استعمال المكوّنات بالمقادير المنصوص عليها.

السؤال 25: هل من المهم أن تكون المكوّنات التّي سوف تتمّ إضافتها في إناء الطهي، بحرارة الغرفة أم لا؟
الإجابة 25: لا يجب أن تكون المكوّنات شديدة الحرارة، و لا البرودة. فباختصار يجب أن تكون بحرارة الغرفة. و يجب استعمال الماء بحرارة 21- 28 ° درجة مئوية.

السؤال 26: هل يمكن أن أخلط الخميرة بالماء من قبل أم لا ؟
الإجابة 26: الامتناع بتاتا عن ذلك. فمن الضروري المحافظة على الخميرة و هي جافة. كما يجب أن تضاف فوق الدقيق مباشرة، و أن تكون هي آخر مادة تُضاف إلى إناء الطهي.
و تزداد أهميّة هذا الموضوع خاصة في وظيفة التوقيت المسبق.

السؤال 27: أضفت إلى الخبز معجون الشوفان، نواة اليقطين، الفول السوداني، و التوابل،
و لكن بقي الخبز جافا. لماذا ؟
الإجابة 27: اترك المواد الجافة التّي سوف تضيفها إلى الخبز ، تنقع في الماء لمدّة ساعة قبل إضافتها لضمان رطوبتها. فإذا لم تعتمد هذه الطريقة، فإنّ المكسرات و التوابل التّي تضيفها سوف تمتصّ ماء العجينة، ممّا يجعل من العجينة، عجينة جافة و بدون ماء، ممّا يؤدي إلى خبز غير ناجح الصنع.
هذا، و كما جاء ذكره في الأقسام الخاصة بالموضوع في دليل الاستعمال، يجب إضافة هذا النوع من المكسرات و التوابل في مرحلة العجن الثانية.

- اختيار حجم الخبز (750-900 غ)
- 12 برنامج رقمي (زر لبرنامج التحضير السريع)
- إمكانية البرمجة بـ 13 ساعة مسبقا
- إمكانية المحافظة على الحرارة لمدة 60 دقيقة
- إمكانية اختيار لون الطبقة العلوية للخبز (فاتح- متوسط - داكن)
- إمكانية غسل وعاء الطبخ
- إطار الآلة الخارجي عازل للحرارة
- أقدام غير قابلة للانزلاق
- مكيال و ملعقة
- 230V / 50Hz 600 وات

Değerli Müşterimiz,
En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmeti vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hattımızı da hizmetinize açmış durumdayız.

TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI **444 66 86**	MERKEZ TEKNİK SERVİS (0212) 422 94 94	sinbo www.sinbo.com.tr 0800 211 50 21

Tüketici Danışma Hattımızı,
- Hafta içi her gün **08.00-18.00** saatleri arasında arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Tüketicinin Dikkatine:
Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:
1. Ürünü aldığınızda **Garanti Belgesini** mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici Danışma Hattına başvurunuz.
4. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylattırınız.
5. Teknik servisteki işiniz bittiğinde **"Yetkili Servis Hizmet Fişi"** almayı unutmayınız. Alacağınız bu Hizmet Fişi, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

KAPIDAN KAPIYA ÜCRETSİZ SERVİS | **7 GÜNDE TESLİMAT GARANTİSİ (*)**

Kapıdan Kapıya Ücretsiz Servis Kampanyamız dâhilinde Yurtiçi Kargo Firması ile işbirliği içerindeyiz. Tüketicimiz tarafından satın alınan ürünün fiyatı ne olursa olsun, Tüketicimiz ürün ile ilgili garanti kapsamına giren herhangi bir problem yaşadığında, **444 66 86 numaralı Tüketici Danışma Hattımızı** araması ve kayıt bırakması yeterlidir. Bu süreçten sonra Tüketicimizin ürünü ücretsiz olarak Yurtiçi Kargo tarafından Tüketicimizin bulunduğu adresten alınıp, 7* iş günü içerisinde ürün çalışır bir vaziyette, yine Tüketicimize Yurtiçi Kargo aracılığı ile adresine teslim edilmektedir. 7 iş günü içerisinde sorunu çözülemeyen ürünler ise, yenisi ve/veya bir üst modeli ile değiştirilmektedir. Tüm bu süreçte Tüketicilerimizden hiçbir ücret talep edilmemektedir.
(*Ürünün servis garanti süresi, Yurtiçi Kargo ürünü Sinbo Fabrikası'na teslim ettikten sonra başlar.)

GARANTİ ŞARTLARI

1) Garanti süresi,malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.

3) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi, 20 işgününü geçemez. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

5) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

• Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

• Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,

• Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.

6) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

İTHALATÇI FİRMA

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE TİC. A.Ş.

Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar - İstanbul - Türkiye

Tel : (0212) 422 94 94 & Fax : (0212) 422 03 49

www.sinbo.com.tr - info@sinbo.com.tr

- SBM 4705 EKMEK YAPMA MAKİNASI -

- G A R A N T İ B E L G E S İ -

Garanti Belge No : 78518
SSHY Belge No : 35274

Garanti Belge Onay Tarihi : 04/02/2010
Garanti Belge Vize Tarihi : 18/01/2012
SSHY Belge Onay Tarihi : 04/04/2012

İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŞ. SPOR MALZ. İMALAT SAN. ve TİC. A.Ş.

Adresi : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar / İSTANBUL

Tel. : 0212 422 94 94 & **Fax:** 0212 422 03 49

Yetkili Kişi :

Yönetim Kurulu Başkanı

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SANAYİ VE TİCARET A.Ş. Cihangir Mah. Güvercin Cad. No: 4 Avcılar - İSTANBUL Avcılar V.D. 273 008 9118

Ürünün Cinsi : EKMEK YAPMA MAKİNASI
Markası : SİNBO
Modeli : SBM 4705
Alt Modeli : -
Bandrol ve Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Garanti Süresi : 2 Yıldır
Azami Tamir Süresi : 20 İş Günü
Kullanım Ömrü : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.
(Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI FİRMA

Ünvanı :
Adresi :
Tel.Fax :
Fatura Tarihi ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
İmza ve Kaşe :

Bu bölüm, ürünü satın aldığınız Yetkili Satıcı tarafından imzalanacak ve kaşelenecektir.

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, TC Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

- TEDARİKÇİ FİRMA / EXPORTER -
United Favour Development Limited
Unit B, 10/F Lee May Building 788-790
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.

- UYGUNLUK BEYANI / CE CONFORMITY -
Intertek Testing Services Shenzhen Ltd. Guangzhou Branch
Block E, No.7-2, Guangdong Software
Science Park, Caipin Road, Guangzhou
Science City, GETDD, Guangzhou, China
JGZ0208025-R7

EEE Yönetmeliğine uygundur.

AE 11 ÇEVKO YAKPI ÜYESİDİR

Made in P.R.C.
İmal Yılı : 2013